



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 05/2023



Menu Végétarien

30/01

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien

L2 Haricots plats

LAITAGES

Edam BIO

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

MARDI

31/01

ENTREES

H3 *Salami*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet

Pommes noisette

LAITAGES

L1 Coulommiers à couper

DESSERTS

D1 Compote pomme banane BIO

MERCREDI

01/02

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Haché de bœuf au jus

Boulgour BIO

LAITAGES

L1 Samos

DESSERTS

D1 Fruit

JEU

02/02

ENTREES

H2 Maïs mode californienne
Au riz BIO, maïs, thon, tomate, paprika, ciboulette, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES

L2 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Pan crêpe

VENDREDI

03/01

ENTREES

H1 Chou coleslaw BIO
Carotte et chou râpés BIO, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 *Pates carbonara*

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Fruit

Yaourt nature sucré

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.