



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 08/2023

Menu Végétarien

LUNDI 20/02

ENTREES

H2 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc au jus*

Haricots plats persillés

LAITAGES

L2 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 21/02

ENTREES

H1 Duo de crudités râpés

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Fricassée de volaille en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Coulommiers a couper

DESSERTS

D2 Yaourt **BIO** nature sucré

MERCREDI 22/02

ENTREES

H1 Betteraves en salade

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Poêlée villageoise*
Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES

L1 Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit



JEUDI 23/02

ENTREES

H2 Salade de blé **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson meunière

Carottes persillées

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

L3 **PRODUIT DE SAISON**

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Moelleux fourré caramel beurre salé

VENDREDI 24/02

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V2 Chili végétarien
Sauce chili aux protéines végétales, haricots rouges, riz

LAITAGES

L2 Gouda

DESSERTS



D2 Compote **BIO**

 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.