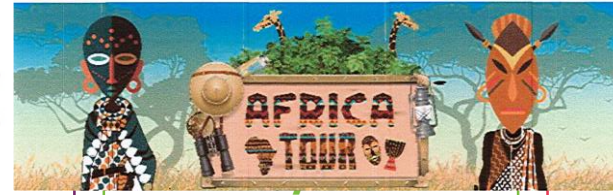


LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -
se 11/2023

Menu **Végétarien**



LUNDI 13/03

ENTREES

H1 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Rôti de porc sauce au poivre*

Pommes noisette

LAITAGES

L1 Chanteneige **BIO**

DESSERTS

D2 Flan vanille

MARDI 14/03

ENTREES

H2 Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Palet végétarien montagnard

Chou fleur persillé

Fol épi

DESSERTS

D1 Compote **BIO** pomme banane

MERCREDI 15/03

ENTREES

H1 Carottes Râpées **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Chipolatas*

Pommes vapeur

Petit Louis

DESSERTS

D1 Maestro chocolat

JEUDI 16/03

ENTREES

H3 **Salade Africa**
Ananas, cœurs palmier, haricots rouges, coco râpée, vinaigrette épicée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 **Poulet Yassa**
Sauté de poulet sauce curry, olive verte, oignon, jus de citron

Riz **BIO**

Gouda

DESSERTS

D1 **Moelleux banane chocolat**

VENDREDI 17/03

ENTREES

H1 Chou blanc **BIO** crème de ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Brandade parmentière


LAITAGES

L1

DESSERTS







D1 Fruit

Yaourt nature sucré

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origin France
  Agriculture biologique Europe

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.