



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 12/2023



## Menu Végétarien

### LUNDI 20/03

**H3 ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon grill au jus\*

Jardinière de légumes

**L3 LAITAGES**

Vache qui rit

**D1 DESSERTS**

Compote BIO

### MARDI 21/03

**H1 ENTREES**

Duo de crudités BIO  
Cèleri et carottes râpées, mayonnaise, curcuma

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Petits pois

**L1 LAITAGES**

Coulommiers à couper

**D1 DESSERTS**

Petit suisse aux fruits

### MERCREDI 22/03

**H1 ENTREES**

Œuf dur mayonnaise

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette en sauce

Pommes de terre haricots verts BIO

**L2 LAITAGES**

Fromage blanc sucré

**DESSERTS**

Fruit

### JEUDI 23/03

**H1 ENTREES**

Betteraves en salade

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Pâtes BIO au beurre

**L1 LAITAGES**

Yaourt nature sucré

Barre bretonne

**D1 DESSERTS**

Fruit

### VENDREDI 24/03

**H2 ENTREES**

Salade de riz BIO

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Omelette

Épinards à la crème

**L2 LAITAGES**

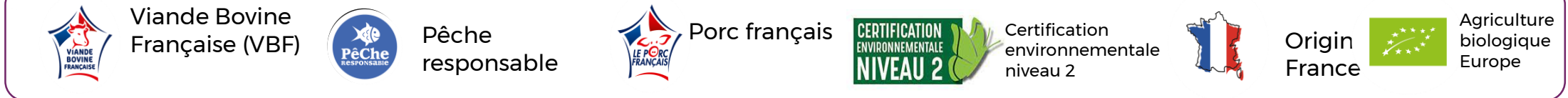
Mousse chocolat

**DESSERTS**

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement* \* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



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.