

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 38/2023 Menu Végétarien

LUNDI 18/09

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Normandin de veau

L2 Carottes persillées

LAITAGES

Gouda **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 19/09

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc au jus*

Printanière de légumes

LAITAGES

L3 Vache qui rit

DESSERTS

D1 Compote **BIO**

MERCREDI 20/09

ENTREES

H1 Tomate **BIO** en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1 Fromage blanc sucré

DESSERTS

D1 Fruit

Menu Végétarien

Alimentation Durable

ENTREES

H3 Melon entier à couper

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pasta Cheese

Aux pâtes **BIO**

Pâtes, sauce fromagère, cheddar

LAITAGES

L1 Mousse chocolat

DESSERTS

D2 Fruit Local

VENDREDI 22/09

ENTREES

H1 Chou coleslaw

Chou et carottes râpées, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson pané

Pommes vapeur

LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré **BIO**

DESSERTS

D2 Barre bretonne à trancher

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
 Haute valeur environnementale

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.