

Menu Végétarien

02/10
ENTREES

H3
Salade de pâtes

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rigolos au fromage
+ salade verte

L3
LAITAGES
Coulommiers à couper

D1
DESSERTS
Compote BIO




MARDI





03/10
ENTREES

H1
Duo de crudités râpées **BIO**
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette en sauce
Poêlée de légumes

L2
LAITAGES
Yaourt aromatisé

D2
DESSERTS
Brownie

MERCREDI

04/10
ENTREES

H2
Mortadelle

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Colombo de poulet
Sauté de poulet, sauce curry, curcuma, oignon, poivron, ail
Blé **BIO** au beurre

L1
LAITAGES
Samos

D1
DESSERTS
Fruit



JEUDI







05/10
ENTREES

H2
Surimi mayonnaise

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc
Haricots plats sauce tomate

L3
LAITAGES
Chanteneige **BIO**

D1
DESSERTS
Maestro vanille

VENDREDI

06/10
ENTREES

H1
Salade fraîcheur **BIO**
Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette


V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Risotto du pêcheur
Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson

L2
LAITAGES
Petit suisse aux fruits

D1
DESSERTS
Fruit











 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.