



MENU DE LA SEMAINE

Semaine du goût et mondial de rugby
5 composants - 1 BIO - se 41/2023



ARGENTINE 09/10

H2 ENTREES

Salade de blé

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet chimichuri
Sauté de poulet, ail, persil, citron, herbes fraîches

Courgettes salsa tucó
Courgettes sauce tomate épicée

L2 LAITAGES

Emmental BIO

D1 DESSERTS

Flan chocolat

ANGLETERRE 10/10

H1 ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish (and chips)

Pommes noisettes

L1 LAITAGES

Petit suisse aux fruits

D1 DESSERTS

Fruit

MERCREDI 11/10

H1 ENTREES

Salade de betteraves

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

L1 LAITAGES

Riz BIO

Edam

D1 DESSERTS

Yaourt aromatisé

Menu Végétarien

AFRIQUE DU SUD 12/10

H1 ENTREES

Tomates **BIO** en salade

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chakalaka
Haricots blancs, sauce tomate, poivron, gingembre, curry

L2 LAITAGES

Vache qui rit

D2 DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

AUSTRALIE 13/10

H1 ENTREES

Salade de riz

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Duo merguez et chipolatas

Garniture chiko
Chou à choucroute, carottes rondelles, céleri râpé, sauce paprika

L3 LAITAGES

Yaourt nature sucré

D2 DESSERTS

Compote

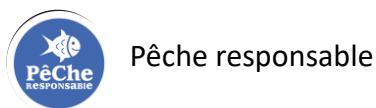
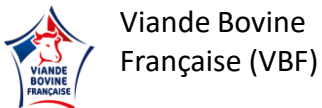


Les pommes viennent du Sud Ouest

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.