



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO - se 44/2023



LUNDI

30/10

ENTREES

H1

Macédoine vinaigrette

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Haché de bœuf au jus

Carottes persillées

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Gouda **BIO**

DESSERTS

D1

Fruit

Menu Végétarien

31/10

ENTREES

H2

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Tarte au fromage + salade

LAITAGES

L3

Vache qui rit

DESSERTS

D1

Compote **BIO**

MERCREDI

01/11

ENTREES

H2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2


FERIE

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1



JEUDI

02/11

ENTREES

H3

Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau

Chou fleur **BIO** persillé

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D2

Moelleux citron

VENDREDI

03/11

ENTREES

H1

Cèleri **BIO** rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Pates au saumon

Pates, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

LAITAGES

L1

Mousse chocolat

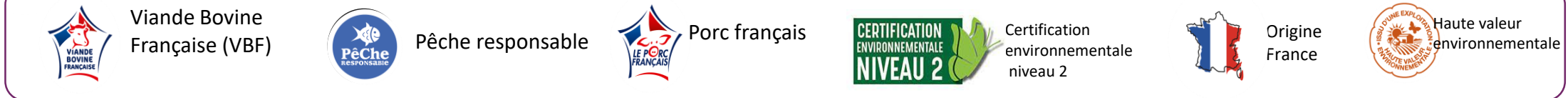
DESSERTS

D2

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.