

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 46/2023

Menu Végétarien

13/11
ENTREES

H1  Carottes râpées 

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Steak de soja

Lentilles maison

L1 **LAITAGES**
Emmental 

D1 **DESSERTS**
Compote pomme abricots **BIO** 

MARDI

14/11
ENTREES

H2 Salade de blé **BIO** 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Manchon de poulet
Haricots beurre persillés 

L3 **LAITAGES** 
Yaourt nature sucré

D2 **DESSERTS**
Madeleine 


MERCREDI

15/11
ENTREES

H1 Salade de betteraves **BIO** 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Paupiette de veau
Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

L2 **LAITAGES**
Petit louis 

D1 **DESSERTS**
Maestro chocolat 

JEUDI

16/11
ENTREES


H1  Chou rouge sucré salé 


V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Roti de porc
Pates **BIO** au beurre 


L1 **LAITAGES**
Gouda


D1 **DESSERTS**
Fruit

VENDREDI


17/11
ENTREES 

H1 Salade verte 

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Brandade parmentière 

L2 **LAITAGES**
Chanteneige **BIO** 







D1 **DESSERTS**
Flan vanille

 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
  Agriculture Biologique Europe

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.