



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 47/2023



## Menu Végétarien

**ENTREES**

H1 Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Palet végétarien

**LAITAGES**

L1 Petits pois

Gouda **BIO**

**DESSERTS**

D1 Fruit

## MARDI

21/11

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Sauté de porc en sauce\*

Ratatouille

**LAITAGES**

L3 Vache qui rit

**DESSERTS**

D1 Compote **BIO**

## MERCREDI

22/11

**ENTREES**

H1 Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Raviolis au bœuf

**LAITAGES**

L1 Yaourt **BIO** aromatisé

**DESSERTS**

D1 Fruit

## JEUDI

23/11

**ENTREES**

H3 Pâté de campagne

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Roti de dinde

Haricots **BIO** verts persillés

**LAITAGES**

L3 Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

D2 Moelleux chocolat

## VENDREDI

24/11

**ENTREES**

H1 Duo de crudités **BIO**  
cèleri et carottes râpées,  
mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Poisson pané

Purée

**LAITAGES**

L1 Mousse chocolat

**DESSERTS**

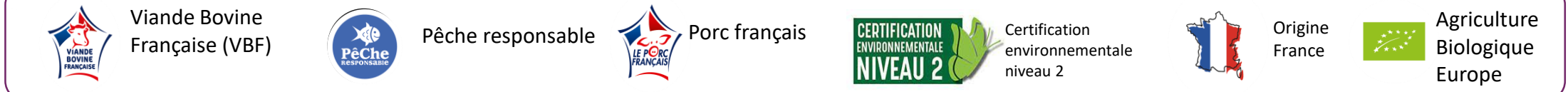
D2 Fruit

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.