

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04/2024

## Menu Végétarien

**ENTREES**

H1 Chou rouge sucré salé  
Chou rouge, miel, huile, vinaigre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Steak soja

Lentilles maison

**LAITAGES**

L1 Gouda **BIO**

**DESSERTS**

D1 Fruit

**PRODUIT DE SAISON**

## MARDI

23/01

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Roti de dinde

Haricots verts provençale

**LAITAGES**

L3 Vache qui rit

**DESSERTS**

D1 Compote **BIO**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## MERCREDI

24/01

**ENTREES**

H1 Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Filet de poulet en sauce

Riz

**LAITAGES**

L1 Yaourt **BIO**

**DESSERTS**

D1 Fruit

## JEUDI

25/01

**ENTREES**

H1 Carottes râpées **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Pommes de terre montagnardes  
Pdt, lardons fumés, oignon, muscade, fromage morceaux et râpé, bouillon de bœuf, crème

**LAITAGES**

L3 Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

D2 Moelleux chocolat

**PRODUIT DE SAISON**

## VENDREDI

26/01

**ENTREES**

H2 Salade de pâtes **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Calamars a la romaine

Purée de légume

**LAITAGES**

L2 Flan nappé caramel

**DESSERTS**

D2 Fruit

**Pêche RESPONSABLE**

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.