



LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - se 09/2022

LUNDI 28/02	MARDI 01/03	MERCREDI 02/03	JEUDI 03/03	VENDREDI 04/03
H2 ENTREES Macédoine mayonnaise	H3 ENTREES Potage	H2 ENTREES Salade de pommes de terre	H2 ENTREES Œuf dur mayonnaise	H3 ENTREES Crêpe fromage
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Roti de dinde au jus	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette provençale	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de bœuf Italienne	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Riz courgettes curry emmental	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de poisson sauce dieppoise
L1 LAITAGES Pommes noisette Chanteneige	L2 LAITAGES Haricots plats	L3 LAITAGES Chou fleur persillé	L1 LAITAGES Epinards à la crème	L2 LAITAGES Epinards à la crème
D2 DESSERTS Fruit	D2 DESSERTS Yaourt nature sucré	D1 DESSERTS Fruit	D1 DESSERTS Crème chocolat	D2 DESSERTS Compote

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT DE SAISON



Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Fruit ou légume frais
- Haute valeur environnementale HVE
- Origine France
- Fait maison

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.