



LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - se 03/2022

LUNDI
17/01

H2 ENTREES
Crêpe au fromage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette de veau sauce poivre

L3 LAITAGES
Chou fleur persillé

D1 DESSERTS
Vache qui rit

MARDI
18/01

H1 ENTREES
Mascarade de crudités (crudités de saison)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Croque-monsieur + salade (20g)

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS
Mousse chocolat

MERCREDI
19/01

H1 ENTREES
Salade d'hiver (betteraves et céleri râpé, noix, vinaigrette)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Raviolis au bœuf

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS
Compote

JEUDI
20/01

H1 ENTREES
Haricots verts en salade

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Omelette parmentière

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS
YAOURT FERMIER

VENDREDI
21/01

H3 ENTREES
Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de poisson

L1 LAITAGES
Blé au beurre

D1 DESSERTS
Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



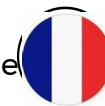
Pêche responsable



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.