



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2022

LUNDI 24/01

H1 ENTREES
Chou rouge sucré salé

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Escalope de poulet a la crème

L1 LAITAGES
Lentilles

D2 DESSERTS
Yaourt nature sucré

Produit de Saison

MARDI 25/01

H3 ENTREES
Potage

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pizza fromage

L2 LAITAGES
Carottes HVE persillées

D1 DESSERTS
Chanteneige

Produit de Saison

MERCREDI 26/01

H1 ENTREES
Salade de maïs

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Jambon grill
poivron curry

L1 LAITAGES
Pommes vapeur

D2 DESSERTS
Fruit

NOUVEL AN CHINOIS



JEUDI 27/01

H1 ENTREES
Salade Tonkinoise
(crevettes, râpés de carottes et cèleri, germe de soja, mayonnaise, curcuma, sésame)

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Bœuf a la pékinoise
(sauce thai)

L1 LAITAGES
Riz

D1 DESSERTS
Beignet a la pomme

VENREDI 28/01

H2 ENTREES
Salade piémontaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Hoki romarin citron

L2 LAITAGES
Haricots verts persillés

D1 DESSERTS
Compote pomme abricots



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.