LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 03/2023

NOUVEL AN CHINOIS

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu Végétarien

LUNDI 16/01

ENTREES (H3)

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill au jus

Jardinière de légumes

LAITAGES (L3)

Vache qui rit

DESSERTS (D1)

MARDI 17/01

ENTREES (H1)

Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Poisson pané

Petits pois

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)

Mousse chocolat

MERCREDI 18/01

ENTREES (H1)

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Raviolis au bœuf

LAITAGES (L1)

DESSERTS

Compote

VENDREDI 20/01

ENTREES (H1)

Tartare de légumes à la chinoise

Légumes macédoine, tomate, germes de soja, huile de sésame, gingembre, sauce soja

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Porc au caramel

Riz

LAITAGES

DESSERTS (D2)

Beignet chocolat noisette

VENDREDI 20/01

ENTREES (H2)

Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Œuf Popeye

Œuf de poule élevée en plein air, épinards, pdt, crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES (L1)

DESSERTS

Fruit

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France

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.