



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 10/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 06/03

**ENTREES**

H2 Salade de blé  
Blé français 

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Nuggets de poulet

Carottes persillées 

**LAITAGES**

L1 Petit Louis 

**DESSERTS**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 

### MARDI 07/03

**ENTREES**

H3 Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Chipolatas\*

Lentilles

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2 Yaourt nature sucré 

### MERCREDI 08/03

**ENTREES**

H1 Salade Triolo  
Trio de crudités

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Sauté de poulet en sauce 

Purée

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**


D1 Crème vanille 

### JEUDI 09/03

**ENTREES**

H2 Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Filet de poisson en sauce 

Semoule

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1 Compote

### VENDREDI 10/03

**ENTREES**

H1 Salade verte

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**


V1 Pates bolognaises végétariennes  
Pates, protéines végétales, sauce tomate, oignon

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D2 Madeleine 

 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

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.