

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 18/2023

**LUNDI**  
01/05  
ENTREES

H1

**FERIE**

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L1 **LAITAGES**

D2 **DESSERTS**

*Menu Végétarien*

**02/05**  
ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pizza fromage

+ salade

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Compote

**MERCREDI**  
03/05  
ENTREES

H2

Taboulé

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de bœuf

Carottes persillées

L3 **LAITAGES**

Chanteneige

D1 **DESSERTS**

**JEUDI**  
04/05  
ENTREES

H2

\*Mortadelle\*

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Manchons de poulet

Pommes de terre  
haricots plats

L2 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Yaourt nature sucré

**VENDREDI**  
05/05  
ENTREES

H2

Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Coquillettes de la mer

Coquillettes, poisson, moules, sauce

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2



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.