

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 17/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 24/04

**ENTREES**

H1 Chou rouge sucré salé



PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Boules de bœuf en sauce

Haricots blancs

**LAITAGES**

L1 Coulommiers a couper



**DESSERTS**

D1

### MARDI 25/04

**ENTREES**

H2 Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Chipolatas\*

Printanière de légumes

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D1 Yaourt nature sucré



### MERCREDI 26/04

**ENTREES**

H2 Duo de crudités râpés



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 \*Poêlée villageoise\*

Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D1 Fruit



### JEUDI 27/04

**ENTREES**

H2 Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Calamars à la romaine



Farandole de légumes

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D2 Moelleux fourré Aux myrtilles



### VENDREDI 28/04

**ENTREES**

H1 Salade verte

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Tortelonnis épinards et sauce tomate

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**






D1 Fruit

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.