

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 20/03

**H3** ENTREES

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Jambon grill au jus\*

Jardinière de légumes

**L3** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Compote

### MARDI 21/03

**H1** ENTREES

Duo de crudités  
Cèleri et carottes râpées, mayonnaise, curcuma

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Poisson pané

Petits pois

**L1** LAITAGES

Coulommiers à couper

**D1** DESSERTS

### MERCREDI 22/03

**H1** ENTREES

Œuf dur mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Paupiette en sauce

Pommes de terre haricots verts

**L2** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Fruit

### JEUDI 23/03

**H1** ENTREES

Betteraves en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Roti de dinde

Pates au beurre

**L1** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Barre bretonne

### VENDREDI 24/03

**H2** ENTREES

Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**V1** Omelette

Épinards à la crème

**L2** LAITAGES

**D1** DESSERTS

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.