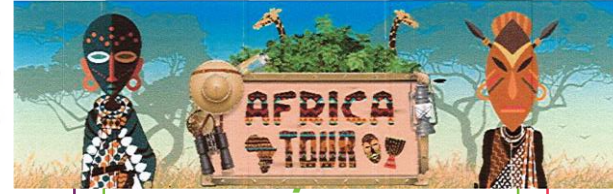


LE MENU DE LA SEMAINE

Menu Végétarien

4 composants
- se 11/2023



LUNDI

13/03

ENTREES

H1

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de porc sauce au poivre

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

D2

MARDI

14/03

ENTREES

H2

Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien montagnard

Chou fleur persillé

LAITAGES

DESSERTS

D1

Compote pomme banane

MERCREDI

15/03

ENTREES

H1

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Pommes vapeur

LAITAGES

DESSERTS

D1

Maestro chocolat

ENTREES

H3

Salade Africa

Ananas, cœurs palmier, haricots rouges, coco râpée, vinaigrette épicée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Yassa

Sauté de poulet sauce curry, olive verte, oignon, jus de citron

Riz

LAITAGES

DESSERTS

D1

Moelleux banane chocolat

VENDREDI

17/03

ENTREES

H1

Chou blanc crème de ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

DESSERTS

D1

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

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.