

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 21/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 22/05

**H2** ENTREES

\*Rosette\*

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf

**L1** LAITAGES

Petits pois

Gouda

**DESSERTS**

### MARDI 23/05

**H3** ENTREES

Œufs durs mayonnaise

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon blanc\*

Chips

**L1** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Compote

### MERCREDI 24/05

**H1** ENTREES

Salade bohémienne  
concombre, tomate, câpres, olives noires

**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes de terre  
haricots plats

**L2** LAITAGES

**D1** DESSERTS

Fruit

### JEUDI 25/05

**H2** ENTREES

Taboulé

**V3** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Haricots beurre  
à la tomate

**L3** LAITAGES

Yaourt nature sucré

**DESSERTS**

### VENDREDI 26/05

**L1** ENTREES

Tomates en salade

**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pasta cheese  
Pates, sauce fromage cheddar béchamel

**L1** LAITAGES

**D2** 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

Certification environnementale niveau 2

Origine France

Certification environnementale niveau 2

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.