



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 37/2023

## Menu Végétarien

**11/09**  
**ENTREES**

H1  
Carottes râpées  
**PRODUIT DE SAISON**

V3  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Steak de soja

L1  
**LAITAGES**  
Lentilles maison

D1  
**DESSERTS**  
Compote

**MARDI**  
**12/09**  
**ENTREES**

H2  
Taboulé

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Fricassée de poulet en sauce

L3  
**LAITAGES**  
Courgettes persillées  
**PRODUIT DE SAISON**

D2  
**DESSERTS**  
Madeleine

**MERCREDI**  
**13/09**  
**ENTREES**

H1  
Salade fraîcheur  
Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette  
**PRODUIT DE SAISON**

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Paupiette de veau  
Garniture catalane

L2  
**LAITAGES**

D1  
**DESSERTS**  
Maestro chocolat

**JEUDI**  
**14/09**  
**ENTREES**

H2  
\*Mortadelle\*  
**LE PORC FRANÇAIS**

V2  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Jambon grill\*

L1  
**LAITAGES**  
Blé jardinière

D1  
**DESSERTS**  
Fruit

**VENDREDI**  
**15/09**  
**ENTREES**

H1  
Salade verte  
**PRODUIT DE SAISON**

V2  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Brandade parmentière  
**Pêche Responsable**

L2  
**LAITAGES**  
Chanteneige  
**FRANCE**

D2  
**DESSERTS**

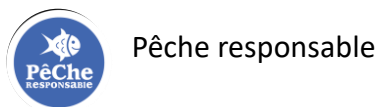
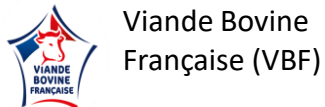


Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



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.