

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 38/2023

Menu *Vegetarien*

LUNDI 18/09

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Normandin de veau

Carottes persillées

LAITAGES

L2 Gouda

DESSERTS

D1

MARDI 19/09

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Roti de porc au jus*

Printanière de légumes

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Compote

MERCREDI 20/09

ENTREES

H1 Tomate en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit

Menu *Vegetarien*

Alimentation Durable

CO₂

ENTREES

H3 Melon entier à couper

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pasta Cheese

Pates, sauce fromagère, cheddar

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2 Fruit Local

VENDREDI 22/09

ENTREES

H1 Chou coleslaw

Chou et carottes râpées, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Poisson pané

Pommes vapeur

LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1

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
 Certification environnementale niveau 1

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.