

Menu Végétarien

02/10
ENTREES

H3
Salade de pâtes

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rigolos au fromage

+ salade verte

L3
LAITAGES

D1
DESSERTS
Compote

MARDI

03/10
ENTREES

H1
Duo de crudités râpées
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette en sauce
Poêlée de légumes

L2
LAITAGES

D2
DESSERTS
Brownie

MERCREDI

04/10
ENTREES

H2
Mortadelle

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Colombo de poulet
Sauté de poulet, sauce curry, curcuma, oignon, poivron, ail

L1
LAITAGES
Blé au beurre

D1
DESSERTS
Fruit

JEUDI

05/10
ENTREES

H2
Surimi mayonnaise

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc
Haricots plats sauce tomate

L3
LAITAGES
Chanteneige

D2
DESSERTS

VENDREDI

06/10
ENTREES

H1
Salade fraicheur
Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Risotto du pêcheur
Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson

L2
LAITAGES
Petit suisse aux fruits

D2
DESSERTS

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.