

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 42/2023



LUNDI

16/10

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Duo merguez et chipolatas

Lentilles maison

L1

LAITAGES

DESSERTS

D1

Compote

MARDI

17/10

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Nuggets de poisson

Chou fleur persillé

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1

Flan vanille



MERCREDI

18/10

ENTREES

H2

Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Cordon bleu

Pommes de terre haricots plats

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L1

Emmental

DESSERTS

D1

JEUDI

19/10

ENTREES

H1

Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de bœuf italienne

Garniture catalane

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L2

Vache picon

DESSERTS

D2



Menu Végétarien

20/10

ENTREES

H1

Salade bohémienne

Concombre, tomate, olives noires, câpres, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boulettes végétales orientales

Boules de soja, sauce tomate, pois chiche, épices, semoule aux raisins

L1

LAITAGES

DESSERTS

D1

Yaourt fermier

PRODUIT FERMIER

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 1 | 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.