

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 45/2023

## LUNDI

06/11

**ENTREES**

H1

Chou coleslaw  
Carottes et chou râpé, mayonnaise




PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

\*Chipolatas\*



Flageolets

L1

**LAITAGES**

Chanteneige



**DESSERTS**

D1


## Menu Végétarien

07/11

**ENTREES**

H2

Salade de patates



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Pizza au fromage

+ salade

L3

**LAITAGES**

**DESSERTS**

D1

Compote

## MERCREDI

08/11

**ENTREES**

H1

Macédoine mayonnaise



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

\*Sauté de porc en sauce\*



Semoule

L1

**LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

D2

## JEUDI

09/11

**ENTREES**

H2

Roulade De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Haché de volaille

Carottes persillées



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D2

**Brownie**



## VENDREDI

10/11

**ENTREES**

H1

Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Calamars a la romaine



Riz

L1

**LAITAGES**

**DESSERTS**

D1

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
  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.