

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 46/2023

Menu Végétarien

13/11
ENTREES

H1
 Carottes râpées
 PRODUIT DE SAISON

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Steak de soja
 Lentilles maison

L1
LAITAGES

D1
DESSERTS
 Compote pomme abricot


MARDI

14/11
ENTREES

H2
 Salade de blé

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Manchon de poulet
 Haricots beurre persillés
 **L3** **LAITAGES** 

D2
DESSERTS
 Yaourt nature sucré


MERCREDI

15/11
ENTREES

H1
 Betteraves en salade

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Paupiette de veau
 Garniture catalane
 Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

L2
LAITAGES

D1
DESSERTS
 Maestro chocolat


JEUDI

16/11
ENTREES

H1
 Chou rouge sucré salé
 PRODUIT DE SAISON


V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Roti de porc
 Pates au beurre



L1
LAITAGES


D1
DESSERTS
 Fruit

VENDREDI


17/11
ENTREES

H1
 Salade verte
 PRODUIT DE SAISON

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Brandade parmentière


L2
LAITAGES
 Chanteneige








D1
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  Haute valeur environnementale

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.