

LE MENU DE LA SEMAINE


4 composants - se 48/2023

LUNDI

27/11

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

 **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Paupiette en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
Compote pomme fraise



MARDI

28/11

ENTREES

H2
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Sauté de poulet en sauce

Haricots plats sauce tomate **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

L3
Vache qui rit

 **DESSERTS**

D1

MERCREDI

29/11

ENTREES

H1
Carottes râpées

 **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
Fruit

JEUDI

30/11

ENTREES

H2
Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Acras de morue

Curry chou fleur pommes de terre

LAITAGES

L2
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS

D1
Fruit

Menu Végétarien

01/12

ENTREES


H1
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Tortelonnis épinards sauce tomate

LAITAGES

L2
Yaourt nature sucré

 **DESSERTS**






D2

 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 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.