



## Menu Végétarien

**04/12**  
ENTREES

H1  
Salade de maïs

V3  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Rigolos au fromage  
+ salade verte

L3  
LAITAGES

D1  
DESSERTS  
Compote pomme banane




## MARDI

**05/12**  
ENTREES

H2  
Salade de patates

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Filet de poulet en sauce  
Poêlée de légumes

L2  
LAITAGES

D2  
DESSERTS





## MERCREDI

**06/12**  
ENTREES

H2  
\*Mortadelle\*

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Sauté de porc en sauce\*  
Blé au beurre

L3  
LAITAGES

D1  
DESSERTS  
Fruit

## JEUDI

**07/12**  
ENTREES

H2  
Surimi mayonnaise

V2  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
\*Roti de porc\*  
Farandole de légumes  
Salsifis, courgettes, carottes, beurre lié

L3  
LAITAGES

D1  
DESSERTS






## VENDREDI

**08/12**  
ENTREES


H1  
Chou blanc crème de ciboulette

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

L2  
LAITAGES

D2  
DESSERTS  
Moelleux fourré pomme










 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.