

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 50/2023

LUNDI

11/12
ENTREES

Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes persillées

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Menu Végétarien

12/12
ENTREES

Salade de betteraves



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Flageolets

LAITAGES

DESSERTS

Fruit



MERCREDI

13/12
ENTREES

Chou coleslaw
Chou et carotte râpés, mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Pates au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt aromatisé

JEUDI

14/12
ENTREES

Céleri rémoulade
Cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes bolognaises



LAITAGES

DESSERTS

Compote

VENDREDI

15/12
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Brocolis béchamel

LAITAGES

Yaourt fermier

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.