

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2024



## LUNDI 08/01

**H1 ENTREES**

Chou coleslaw  
Carottes et chou râpé, mayonnaise

**PRODUIT DE SAISON**

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*

Flageolets

**L1 LAITAGES**

Chanteneige

**D1 DESSERTS**

## MENU VEGETARIEN 09/01

**H2 ENTREES**

Salade de patates

**V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pizza au fromage

+ salade

**L3 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**

Compote

## MERCREDI 10/01

**H1 ENTREES**

Macédoine mayonnaise

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Semoule

**L1 LAITAGES**

Gouda

**D2 DESSERTS**

## JEUDI 11/01

**H1 ENTREES**

Betteraves en salade

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Purée

**L1 LAITAGES**

**D1 DESSERTS**

Fruit

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## VENDREDI 12/01

**H2 ENTREES**

\*Pâté de campagne\*

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de volaille

Carottes persillées

**L3 LAITAGES**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**D2 DESSERTS**

**Galette des rois**

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

## 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.

\* : plat avec viande porcine