












LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 03/2024







LUNDI 15/01 ENTREES	Menu Végétarien 16/01 ENTREES	MERCREDI 17/01 ENTREES	JEUDI 18/01 ENTREES	VENDREDI 19/01 ENTREES
H2 Salade de blé	H2 Crêpe fourrée	H1 Betteraves en salade 	H1 Salade de maïs 	H1 Duo de crudités Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma PRODUIT DE SAISON
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Poulet rôti	V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Palet végétarien	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Paupiette de veau Garniture catalane Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de bœuf en sauce	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Coquillettes au saumon Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes
L3 LAITAGES Haricots beurre persillés 	L1 LAITAGES Petits pois Chanteneige 	L2 LAITAGES	L1 LAITAGES Semoule 	L2 LAITAGES Yaourt nature sucré 
D1 DESSERTS Compote pomme abricot 	D2 DESSERTS	D1 DESSERTS Maestro chocolat 	D1 DESSERTS Fruit	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.