


LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2024

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
Chou rouge, miel, huile, vinaigre



PRODUIT DE SAISON


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Steak soja

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Gouda



DESSERTS


D1

MARDI

23/01

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

Haricots verts provençale

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Compote

MERCREDI

24/01

ENTREES

H1 Salade de maïs


PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poulet en sauce

Riz

LAITAGES

L1 Yaourt aromatisé



DESSERTS

D1

JEUDI

25/01

ENTREES

H1 Carottes râpées



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pommes de terre montagnardes
Pdt, lardons fumés, oignon, muscade, fromage morceaux et râpé, bouillon de bœuf, crème



LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

VENDREDI

26/01

ENTREES

H2 Salade de pâtes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars a la romaine




Purée de légume

LAITAGES

L2

DESSERTS

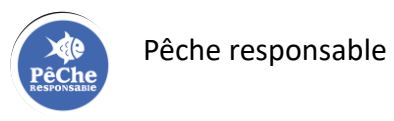
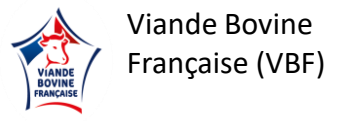
D2 Fruit

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.