

LUNDI

29/01

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette en sauce

Pommes noisette

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Compote pomme fraise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI

30/01

ENTREES

H2

Salade de riz

V3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

L3

LAITAGES

Vache qui rit

D1

DESSERTS

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

31/01

ENTREES

H1

Carottes râpées

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur

L1

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

01/02

ENTREES

H1

Mascarade de crudités

Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

V2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes ricotta épinards chèvre

L2

LAITAGES

D1

DESSERTS

Fruit

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI

02/02

ENTREES

H2

Roulade De dinde

V1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Curry chou fleur pommes de terre

L2

LAITAGES

D2

DESSERTS

Crêpe sucrée

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

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

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.