

LE MENU DE LA SEMAINE



4 composants - se 06/2024 **NOUVEL AN CHINOIS**

Menu Végétarien

05/02
ENTREES

H1 Salade de maïs 

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Rigolos au fromage
 + salade verte 

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
 Compote pomme banane 

MARDI

06/02
ENTREES

H2 Salade de patates  

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Filet de poulet en sauce
 Poêlée de légumes 

L2 **LAITAGES**
YAOURT FERMIER   

D2 **DESSERTS**

MERCREDI

07/02
ENTREES

H1 Betteraves en salade 

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Raviolis au bœuf

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
 Fruit

2024

ENTREES

H1 **SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE**
 Chou blanc et carottes râpés, ciboulette, jus d'orange, huile, vinaigre, sauce soja, miel 


V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
PORC AU CAMEL 

RIZ



L1 **LAITAGES**


D1 **DESSERTS**
BEIGNET FOURRÉ POMME   


VENDREDI


09/02
ENTREES 

H3 *Mortadelle*


V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Poisson meunière  

Brocolis béchamel 

L2 **LAITAGES** 

Chanteneige 







D2 **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.