

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 15/2024

LUNDI

08/04

ENTREES

H3
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Cordon bleu
Printanière de légumes

LAITAGES

L2
Emmental

DESSERTS

D1

MARDI

09/04

ENTREES

H1
Salade de betteraves

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Sauté de poulet en sauce
Petits pois

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1
Fruit

MERCREDI

10/04

ENTREES

H1
Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de porc
Chou fleur

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
Yaourt aromatisé

JEUDI

11/04

ENTREES

H2
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Poisson pané
Haricots verts

LAITAGES

L2
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2

Menu Végétarien

12/04

ENTREES

H1
Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V3
Hachis parmentier végétarien
Purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage

LAITAGES

L3

DESSERTS







D2
Compote

 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.