

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 10/2024

LUNDI

04/03

ENTREES

H1  Chou coleslaw
Carottes et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1  Veau marengo
Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

LAITAGES

L1  Flageolets

Chanteneige

DESSERTS

D1 

PRODUIT DE SAISON

Menu Végétarien

05/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V3 Pizza au fromage

+ salade

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1  Compote

MERCREDI

06/03

ENTREES

H1  Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1  *Sauté de porc en sauce*

Semoule


LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D2


JEUDI

07/03 

ENTREES

H1 Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V3  Poisson pané

Purée

LAITAGES

L1 

DESSERTS

D1  Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI

08/03

ENTREES

H2 *Pâté de campagne*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1  Haché de volaille

Carottes persillées

LAITAGES

L1  **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

DESSERTS






D1  Gaufre

PRODUIT DE SAISON

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Porc français  Certification environnementale niveau 2  Origine France

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.

* : plat avec viande porcine