



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 11/2024

LUNDI

11/03

ENTREES

H2

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

LAITAGES

L3

Yaourt aromatisé

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

12/03

ENTREES

H2

Pâtisserie salée
(sans viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Steak de soja

Petits pois

Chanteneige

DESSERTS

D1

MERCREDI

13/03

ENTREES

H1

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1

Maestro chocolat

JEUDI

14/03

ENTREES

H2

Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Boules de bœuf en sauce

LAITAGES

L1

Semoule

DESSERTS

D1

Fruit

VENDREDI

15/03

ENTREES

H1

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Coquillettes au saumon
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

LAITAGES

L2

Yaourt nature sucré

DESSERTS

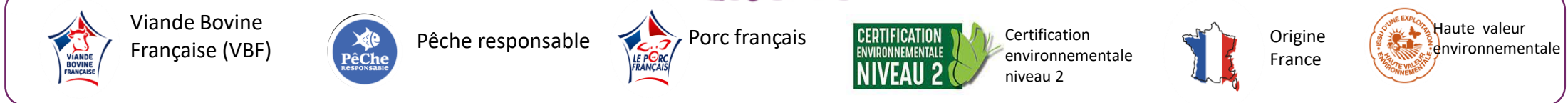
D1

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.