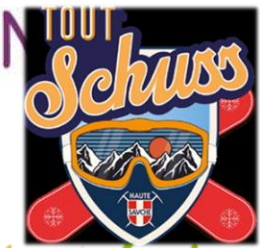


LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2024



LUNDI

18/03

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
Chou rouge, miel, huile, vinaigre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 *Chipolatas*

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1

MARDI

19/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

LAITAGES

L3 Haricots plats provençale

DESSERTS

D1 Compote

MERCREDI

20/03

ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Raviolis au bœuf

LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Toronto de pommes de terre
Pdt, sauce fromagère, morceaux de fromage, sauce barbecue

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

22/03

ENTREES

H2 Salade de pâtes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars à la romaine

LAITAGES

L2 Purée de légume

DESSERTS

D2 Fruit

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.