

LUNDI

25/03

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Paupiette en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

L1
Yaourt aromatisé

DESSERTS

D1

MARDI

26/03

ENTREES

H2
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

LAITAGES

L3
Vache qui rit

DESSERTS

D1

MERCREDI

27/03

ENTREES

H1
Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
Fruit

Menu Végétarien

28/03

ENTREES

H1
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1
Fruit

VENDREDI

28/03

ENTREES

H2
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Acras de morue

Curry chou fleur pommes de terre

LAITAGES

L2
CERTEIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS

D2
Moelleux fourré pomme

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.