



# 1 F MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 20/2024

## Menu Vegetarien

### LUNDI 13/05

ENTREES

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



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de dinde

Lentilles

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Brownie a decouper



### MARDI 14/05

ENTREES

Œuf dur cocktail  
Œufs de poules élevées en plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Haricots verts  
pommes de terre

LAITAGES

DESSERTS

### MERCREDI 15/05

ENTREES

Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Poêlée villageoise\*  
Pdt, saucisse francfort, saucisson à l'ail, oignon, légumes, ail, tomate, persil

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré



### JEUDI 16/05

ENTREES

Carottes râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Pates carbonara\*  
Pates, lardons, crème

LAITAGES

DESSERTS

Compote

### VENDREDI 17/05

ENTREES

Salade de riz



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine



Garniture catalane  
Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

## LEGENDE



V 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.