



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 24/2024

Menu Vegetarien

10/06

ENTREES



Duo de crudités
Carottes et céleri râpés,
mayonnaise, curcuma

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Tortellonnis ricotta
épinards sauce tomate*

LAITAGES

DESSERTS

Mosaïque
de fruits



MARDI

11/06

ENTREES

Betteraves sauce coca
Betteraves cubes, vinaigrette miel,
coca, huile, vinaigre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish
and chips »



Pommes noisette

LAITAGES



DESSERTS

Muffin pépites
de chocolat



MERCREDI

12/06

ENTREES

Salade de pommes
de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Nötkött en boulettes
Boulettes de bœuf, sauce crème,
brunoise de légumes

Épinards crème

LAITAGES

Emmental



DESSERTS



JEUDI

13/06

ENTREES

Melon entier à vider et
tailler



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

* Paëlla au poulet*
Riz, poulet, chorizo, moules, petits,
pois, oignon, curcuma

LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

VENDREDI

14/06

ENTREES

*Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

CURRY WÜRST de francfort
Saucisse de francfort, curry,
gingembre, sauce tomate, oignon

Garniture GEMÏSE
Pdt, carottes, chou fleur, bouillon

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origin
e
France



* : plat avec viande porcine

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.