

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants se 50/2024

## LUNDI

09/12

### ENTREES

Duo de crudités  
 Carottes et cèleri râpés,  
 mayonnaise, curcuma

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Sauté de Porc aux olives\*  
 Poêlée de légumes

### LAITAGES

### DESSERTS

Mosaïque de fruits

## MARDI

10/12

### ENTREES

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

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson « Fish and chips »  
 Frites au four

### LAITAGES

Coulommiers à Tailler

### DESSERTS

## MERCREDI

11/12

### ENTREES

Salade Piémontaise

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu  
 Épinards crème

### LAITAGES

Emmental

### DESSERTS

## JEUDI

12/12

### ENTREES

\*Pâté de Campagne\*

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope Viennoise  
 Riz à la Tomate

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit

## VENDREDI

Menu Végétarien

### ENTREES

Concombres en salade

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis Ricotta épinards

### LAITAGES

### DESSERTS

Velouté fruits

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.