

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2025



LUNDI

06/01
ENTREES
 Duo de crudités
 Carottes et cèleri râpé,
 mayonnaise
PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Roti de porc au jus
 Petits pois

LAITAGES

DESSERTS
 Kiwi
 Label Rouge

Menu Végétarien

07/01
ENTREES
 Salade de pates
PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Croque « tout » fromage
 Salade verte
PRODUIT DE SAISON

LAITAGES
 Brie à Tailler

DESSERTS

MERCREDI

08/01
ENTREES
 Betteraves vinaigrette
ORIGINE FRANCE
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Escalope viennoise
 Purée

LAITAGES

DESSERTS
 Crème dessert Vanille

JEUDI

09/01
ENTREES
 Pâté de campagne
LE PORC FRANÇAIS

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Veau marengo
 Sauté de veau, carottes, champignons, tomate, oignon
 Carottes
PRODUIT DE SAISON

LAITAGES
 Petit Suisse aux fruits

DESSERTS

VENDREDI

10/01
ENTREES
 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Blanquette de poisson
 Riz

LAITAGES

DESSERTS
 GALETTE DES ROIS

Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.