

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04 / 2025

## Menu Végétarien

### LUNDI

20/01

**ENTREES**

 Chou coleslaw  
Carotte et chou râpé, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Flageolets

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**



**PRODUIT DE SAISON**

### MARDI

21/01

**ENTREES**

Pizza fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Steak végétal

Haricots verts pommes de terre

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Brownie à découper 

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### MERCREDI

22/01

**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

23/01

**ENTREES**

Salade verte au fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pates bolognaise

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

**PRODUIT DE SAISON**

**Pêche RESPONSABLE**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

### VENDREDI

24/01 

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars a la romaine


Garniture catalane  
Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**









 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.