


LUNDI

14/04

ENTREES


Trio croquant a la feta
 Concombre, tomate, maïs, feta, ciboulette

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Emmental


DESSERTS

Menu Végétarien

15/04

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES 

DESSERTS

Fruit 

MERCREDI

16/04

ENTREES

Carottes râpées



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Riz

LAITAGES

Yaourt aromatisé


DESSERTS

JEUDI

17/04

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Curry de chou fleur

LAITAGES 

Yaourt nature sucré


DESSERTS

VENDREDI

18/04

ENTREES

Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS 


Blanquette de veau

Pates

LAITAGES

DESSERTS







Gâteau basque


 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.