

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 12/2025

LUNDI

17/03

ENTREES

Salade du nord
 Chou rouge, betterave, sucre, huile, vinaigre, épices

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf
 Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

Petits pois LAITAGES

DESSERTS

Fruit de saison (CE2)

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI

18/03

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate

LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MERCREDI

19/03

ENTREES

Salade fantaisie
 Carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

JEUDI

20/03

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Pêche Responsable

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Menu Végétarien

21/03

ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz
 Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate







LAITAGES

Tartare

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.