

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 13 / 2025

Menu Végétarien

VENDREDI

LUNDI

24/03

ENTREES

 Chou coleslaw
Carotte et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS



PRODUIT DE SAISON

MARDI

25/03

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts pommes de terre

LAITAGES



DESSERTS

Brownie à découper 

MERCREDI

26/03

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

27/03 

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané 

Ratatouille

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

28/03


ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien
Purée, émincé végétal, épices







LAITAGES

Yaourt les deux vaches 

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.