



LUNDI

31/03
ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons



Carottes persillées



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Mousse Chocolat



Menu Végétarien

01/04
ENTREES

Betteraves en salade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper




DESSERTS

MERCREDI

02/04
ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc



Riz

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

JEUDI


03/04
ENTREES

Salade de chou colorée
Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cube, vinaigrette sucre citron

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
(A servir froid)



Coquillettes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

04/04
ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine




Chou fleur pommes de terre



LAITAGES

DESSERTS







Gâteau maison

 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.