

Menu Végétarien

13/11
ENTREES

H1  Carottes râpées
PRODUIT DE SAISON

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Steak de soja

Lentilles maison

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
Compote pomme abricot 

MARDI

14/11
ENTREES

H2 Salade de blé

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Manchon de poulet
Haricots beurre persillés

L3  **LAITAGES** **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

Yaourt nature sucré

D2  **DESSERTS**

JEUDI

16/11
ENTREES

H1  Chou rouge sucré salé
PRODUIT DE SAISON


V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Roti de porc

Pates au beurre


L1 **LAITAGES** 


D1 **DESSERTS**
Fruit

VENDREDI

17/11
ENTREES 


H1 Salade verte
PRODUIT DE SAISON

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Brandade parmentière 

L2  **LAITAGES**

Chanteneige







D1 **DESSERTS**

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine

 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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.