

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 37/2023

Menu Végétarien

H1	11/09	ENTREES	Carottes râpées  PRODUIT DE SAISON
V3		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Steak de soja
L1		LAITAGES	Lentilles maison
D1		DESSERTS	Compote




MARDI


H2	12/09	ENTREES	Taboulé
V1		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Fricassée de poulet en sauce
L3		LAITAGES	Courgettes persillées PRODUIT DE SAISON
D2		DESSERTS	Madeleine

JEUDI

H2	14/09	ENTREES	*Mortadelle* 
V2		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	*Jambon grill*
L1		LAITAGES	Blé jardinière
D1		DESSERTS	Fruit

VENDREDI







H1	15/09	ENTREES	Salade verte  PRODUIT DE SAISON
V2		PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Brandade parmentière 
L2		LAITAGES	Chanteneige 
D2		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	 Certification environnementale niveau 1
--	---	---	---	--	---

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.