

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 38/2023

Menu Végétarien



LUNDI 18/09

H2 ENTREES

Crêpe au fromage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Normandin de veau

Carottes persillées

L2 LAITAGES

Gouda

D1 DESSERTS

MARDI 19/09

H2 ENTREES

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Printanière de légumes

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote

H3 ENTREES

Melon entier à couper

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pasta Cheese

Pates, sauce fromagère, cheddar

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

Fruit Local

VENDREDI 22/09

H1 ENTREES

Chou coleslaw

Chou et carottes râpées, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Pommes vapeur

L1 LAITAGES

Yaourt nature sucré

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.