

Menu Végétarien

02/10
ENTREES

H3
Salade de patates

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rigolos au fromage

+ salade verte

L3
LAITAGES

D1
DESSERTS
Compote



MARDI

03/10
ENTREES

H1
Duo de crudités râpées
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette en sauce
Poêlée de légumes

L2
LAITAGES

D2
DESSERTS
Brownie



JEUDI

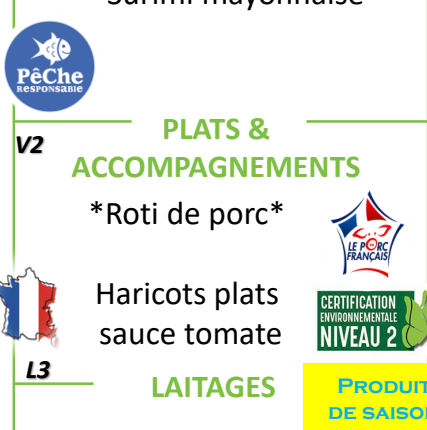
05/10
ENTREES

H2
Surimi mayonnaise

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc
Haricots plats sauce tomate

L3
LAITAGES
Chanteneige

D2
DESSERTS



VENDREDI

06/10
ENTREES

H1
Salade fraicheur
Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Risotto du pêcheur
Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson

L2
LAITAGES
Petit suisse aux fruits

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.