



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 43/2023

LUNDI

23/10

ENTREES

H1

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

*Jambon grill *

Petits pois

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Compote pomme fraise

Menu Végétarien

24/10

ENTREES

H2

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Escalope panée végétarienne

Courgettes persillées

LAITAGES


L2

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré



JEUDI

26/10

ENTREES

H3

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de dinde

Garniture trois légumes
Pdt, carottes, haricots verts

LAITAGES

L3

Gouda

DESSERTS

D2

VENDREDI

27/10

ENTREES

H1


Concombres à la grecque

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poisson meunière



Riz


LAITAGES

L1

DESSERTS

D2

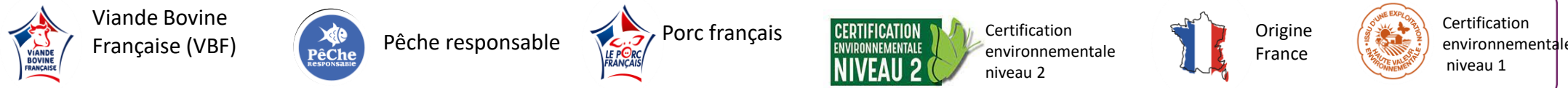
Moelleux chocolat

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.