



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 44/2023



## LUNDI

30/10

**ENTREES**

H1  
Macédoine vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Haché de bœuf au jus  
Carottes persillées

**LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

D1

## Menu Végétarien

31/10

**ENTREES**

H2  
Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3  
Tarte au fromage  
+  
salade

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D1  
Compote

## JEUDI

02/11

**ENTREES**

H3  
Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Paupiette de veau  
Chou fleur persillé

**LAITAGES**

**DESSERTS**

D2  
Moelleux citron

## VENDREDI

03/11

**ENTREES**

H1  
Cèleri rémoulade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Pates au saumon  
Pates, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1  
Fruit

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.