

LUNDI

11/03

ENTREES

H2
Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Poulet rôti

Haricots beurre persillés

LAITAGES

L3
Yaourt aromatisé

DESSERTS

D1

Menu Végétarien

12/03

ENTREES

H2
Pâtisserie salée (sans viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Steak de soja

Petits pois

LAITAGES

L1
Chanteneige

DESSERTS

D1

JEUDI

14/03

ENTREES

H2
Surimi mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Boules de bœuf en sauce

LAITAGES

L1
Semoule

DESSERTS

D1
Fruit

VENDREDI

15/03

ENTREES

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

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES







L2
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1

Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  Certification environnementale niveau 2
  Origine France
  Haute valeur environnementale

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.