

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 16/2024



MENU AFRICAIN

LUNDI

15/04

ENTREES

H1
Haricots en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Roti de dinde

Lentilles

LAITAGES

L1
Yaourt aromatisé



DESSERTS

D1

MARDI

16/04



ENTREES

H2
Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Nuggets de poisson



Chou fleur persillé



LAITAGES

L2
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

DESSERTS

D1
Maestro chocolat



MENU AFRICAIN

18/04

ENTREES

H1
Salade de cœurs de palmier

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Poulet yassa

Sauté de poulet, jus de citron, olive verte, oignon, curry



LAITAGES

L1
Riz



DESSERTS

D1
Cake banane chocolat maison



Menu Végétarien

19/04

ENTREES

V1
Duo de crudités râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Lasagnes ricotta épinards chèvre



LAITAGES

L1
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  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.