

LUNDI

25/03

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Paupiette en sauce

Pommes noisette

L1 **LAITAGES**
Yaourt aromatisé

D1 **DESSERTS**

MARDI

26/03

ENTREES

H2
Salade de riz

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

L3 **LAITAGES**
Vache qui rit

D1 **DESSERTS**

Menu Végétarien

28/03

ENTREES

H1
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

L2 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
Fruit

VENDREDI

28/03

ENTREES

H2
Roulade
De dinde

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Acras de morue

Curry chou fleur pommes de terre

L2 **LAITAGES**

D2 **DESSERTS**
Moelleux fourré pomme

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.