

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 10/2024

LUNDI

04/03

ENTREES

H1 **Chou coleslaw**
 Carottes et chou râpé, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 **Veau marengo**
 Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

LAITAGES

L1 **Flageolets**

DESSERTS

D1 **Chanteneige**

Menu Végétarien

05/03

ENTREES

H3 **Potage**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 **Pizza au fromage**


+ salade

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 **Compote**




JEUDI

07/03


ENTREES

H1 **Betteraves en salade**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 **Poisson pané**




Purée

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 **Fruit**



VENDREDI

08/03

ENTREES

H2 ***Pâté de campagne***



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 **Haché de volaille**

Carottes persillées




PRODUIT DE SAISON **LAITAGES**

DESSERTS

D1 **Gaufre**








 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

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.