

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2024

Menu Végétarien

ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
Chou rouge, miel, huile, vinaigre



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Steak soja

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Gouda



DESSERTS

D1

MARDI

23/01

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde

Haricots verts provençale

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1 Compote

JEUDI

25/01

ENTREES

H1 Carottes râpées



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pommes de terre montagnardes
Pdt, lardons fumés, oignon, muscade, fromage morceaux et râpé, bouillon de bœuf, crème

LAITAGES

L3



DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

VENDREDI

26/01

ENTREES

H2 Salade de pâtes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Calamars a la romaine



Purée de légume

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Fruit

 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.