

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2024

## Menu Végétarien

**ENTREES**

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

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Steak soja

Lentilles maison

**LAITAGES**

L1 Gouda

**DESSERTS**

D1

## MARDI

23/01

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 Roti de dinde

Haricots verts provençale

**LAITAGES**

L3

**DESSERTS**

D1 Compote

## JEUDI

25/01

**ENTREES**

H1 Carottes râpées

**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.