



4 composants - se 06/2024 NOUVEL AN CHINOIS

Menu Végétarien

05/02
ENTREES

H1
Salade de maïs 

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rigolos au fromage
+ salade verte 

L3
LAITAGES

D1
DESSERTS
Compote pomme banane 

MARDI
06/02
ENTREES

H2
Salade de patates  

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Filet de poulet en sauce
Poêlée de légumes 

L2
LAITAGES
YAOURT FERMIER   

D2
DESSERTS

2024 


ENTREES


H1
SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE
Chou blanc et carottes râpés, ciboulette, jus d'orange, huile, vinaigre, sauce soja, miel 




V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
PORC AU CAMEL 


L1
LAITAGES


D1
DESSERTS
BEIGNET FOURRÉ POMME   


VENDREDI
09/02
ENTREES 

H3
Mortadelle 

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson meunière   

L2
LAITAGES 







D2
DESSERTS
Chanteneige 

 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.