

LUNDI

19/02

ENTREES

H1

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote pomme banane

MARDI

20/02

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Pêche RESPONSABLE

Chou fleur persillé

PRODUIT DE SAISON

L2 LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

D1 DESSERTS

Maestro chocolat

ORIGINE FRANCE

JEUDI

22/02

ENTREES

H3

Pâté de campagne

LE PORC FRANÇAIS

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

23/02

ENTREES

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pâtes

ORIGINE FRANCE

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Œufs florentine

Œufs durs, épinards, crème, béchamel, fromage rapé

L1 LAITAGES

D1 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.