

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 03/2025

LUNDI

13/01

ENTREES

Chou rouge aigre doux
 Chou rouge, miel, cornichon, aneth

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **PRODUIT DE SAISON**

 Haché de bœuf au jus

Lentilles maison

LAITAGES

DESSERTS

Fruit de saison

MARDI

14/01

ENTREES

Rosette 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre a la tomate  **LAITAGES**

DESSERTS

Madeleine

JEUDI

16/01 

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 **Nuggets de poisson**

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

 **DESSERTS**

Menu Végétarien

17/01


ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de légumes







LAITAGES

Tartare 

DESSERTS

 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.