



LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 09/2023

Menu Végétarien

LUNDI 27/02

ENTREES

H1 Betteraves **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Jambon grill en sauce*

L1 Petits pois

Petit Louis

DESSERTS

D2 Crème chocolat

MARDI 28/02

ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Escalope viennoise

Chou fleur **BIO** persillé

PRODUIT DE SAISON

L3 Edam

DESSERTS

D2 Compote

MERCREDI 01/03

ENTREES

H1 Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poulet à la crème

Pommes vapeur

Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

D1 Flan nappé caramel

JEUDI 02/03

ENTREES

H2 *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Filet de poisson en sauce

Riz **BIO**

DESSERTS

D1 Fruit

Yaourt aromatisé

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

VENDREDI 03/03

ENTREES

H3 Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Pates **BIO** bolognaise végétale

Pates **BIO**, protéines végétales, carottes, oignon, sauce tomate

L3

DESSERTS

D1 Barre bretonne

Petit suisse aux fruits

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

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.