

LUNDI

25/03

ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Paupiette en sauce

Pommes noisette

LAITAGES

L1
Petits louis

DESSERTS

D1
Yaourt aromatisé **BIO**

MARDI

26/03

ENTREES

H2
Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

LAITAGES

L3
Vache qui rit **BIO**

DESSERTS

D1
Mousse chocolat

MERCREDI

27/03

ENTREES

H1
Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES

L1
Mimolette

DESSERTS

D2
Fruit

Menu Végétarien

28/03

ENTREES

H1
Mascarade de crudités
Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Riz cantonnais végétarien
Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES

L2
Emmental

DESSERTS

D1
Fruit **BIO**

VENDREDI

28/03

ENTREES

H2
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Acras de morue
Curry chou fleur **BIO**
pommes de terre

LAITAGES

L2
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2
Moelleux fourré pomme

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
 Agriculture biologique europe

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.