

LUNDI

29/01
ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette en sauce

L1
LAITAGES
Pommes noisette

D1
DESSERTS
Compote BIO pomme fraise

MARDI

30/01
ENTREES

H2
Salade de riz

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de poulet en sauce
Ratatouille

L3
LAITAGES
Vache qui rit BIO

D1
DESSERTS
Mousse chocolat

MERCREDI

31/01
ENTREES

H1
 Carottes BIO râpées

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc

L1
LAITAGES
Pommes vapeur
Mimolette

D1
DESSERTS
Fruit

Menu Végétarien

01/02
ENTREES

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

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Lasagnes ricotta épinards chèvre

L2
LAITAGES
Emmental

D1
DESSERTS
Fruit BIO

VENDREDI

02/02
ENTREES

H2
Roulade
De dinde

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Acras de morue

 Curry chou fleur BIO
 pommes de terre

L2
LAITAGES
Yaourt nature sucré

D2
DESSERTS
Crêpe sucrée

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.