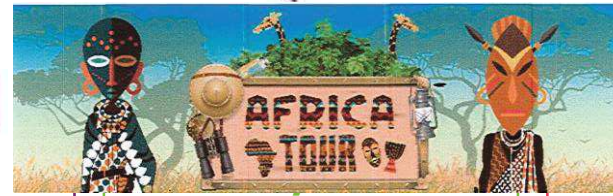


# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -  
se 11/2023

Menu Végétarien



## LUNDI

13/03

### ENTREES

H1

Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Rôti de porc sauce au poivre\*

Pommes noisette

### LAITAGES

Chanteneige **BIO**



### DESSERTS

Flan vanille



## MARDI

14/03

### ENTREES

H2

Salade de pâtes



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien montagnard



Chou fleur persillé

L2

Fol épi



### DESSERTS

D1

Compote **BIO** pomme banane



## MERCREDI

15/03

### ENTREES

H1

Carottes Râpées **BIO**



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Chipolatas\*

L1

Pommes vapeur



### LAITAGES

Petit Louis



### DESSERTS

D1

Maestro chocolat



### ENTREES

H3

Salade Africa

Ananas, cœurs palmier, haricots rouges, coco râpée, vinaigrette épicée



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet Yassa

Sauté de poulet sauce curry, olive verte, oignon, jus de citron

L1

Riz **BIO** LAITAGES



Gouda



### DESSERTS

D1

Moelleux banane chocolat



## VENDREDI

17/03

### ENTREES

H1

Chou blanc **BIO** crème de ciboulette



PRODUIT DE SAISON



### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière



L1

### LAITAGES

### DESSERTS

Fruit



Yaourt nature sucré



Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

## LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origin France



Agriculture biologique Europe

\* : plat avec viande porcine