



# LE MENU DE LA SEMAINE

Menu *Végétarien*

5 composants - 1 BIO - se 02/2023

## LUNDI 09/01

### ENTREES

**H1** Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** \*Rôti de porc sauce au poivre\*

Pommes noisette

### LAITAGES

**L1** Chanteneige **BIO**

### DESSERTS

**D2** Flan vanille

## MARDI 10/01

### ENTREES

**H2** Salade de pommes de terre



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V2** Pizza fromage + salade verte



### LAITAGES

**L2** Fol épi



### DESSERTS

**D1** Compote pomme banane **BIO**

## MERCREDI 11/01

### ENTREES

**H1** Carottes Râpées **BIO**



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V1** Tomate farcie



Pommes vapeur

### LAITAGES

**L1** Samos

### DESSERTS

**D1** Maestro chocolat

## JEUDI 12/01

### ENTREES

**H3** Potage

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V2** \*Saucisse de Strasbourg\*

Coquillettes **BIO**

### LAITAGES

**L1** Petit Louis

### DESSERTS

**D1** Fruit

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

## VENDREDI 13/01

### ENTREES

**H1** Chou blanc crème de ciboulette **BIO**



PRODUIT DE SAISON

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

**V2** Brandade parmentière



### LAITAGES

**L1**

### DESSERTS

**D1** Petit suisse aux fruits

Madeleine



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

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.