



Menu Vegetarien

30/01

H3 ENTREES

Potage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots plats

L2 LAITAGES

Edam **BIO**

D1 DESSERTS

Maestro chocolat

MARDI

31/01

H3 ENTREES

Salami

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet

Pommes noisette

L1 LAITAGES

Coulommiers à couper

D1 DESSERTS

Compote pomme banane **BIO**

MERCREDI

01/02

H2 ENTREES

Mortadelle

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf au jus

Boulogour **BIO**

L1 LAITAGES

Samos

D1 DESSERTS

Fruit

JEI

02/02

H2 ENTREES

Maïs mode californienne
 Au riz **BIO**, maïs, thon, tomate, paprika, ciboulette, vinaigrette

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

L2 LAITAGES

Vache qui rit

D1 DESSERTS

Pan crêpe

VENDREDI

03/01

H1 ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
 Carotte et chou râpés **BIO**, mayonnaise

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

L3 LAITAGES

Fruit

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré

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.