



# LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 08/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 20/02

**H2 ENTREES**

Taboulé

---

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc au jus\*

Haricots plats persillés

---

**L2 LAITAGES**

Chanteneige **BIO**

---

**D1 DESSERTS**

Fruit

### MARDI 21/02

**H1 ENTREES**

Duo de crudités râpés **PRODUIT DE SAISON**

---

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fricassée de volaille en sauce

Lentilles maison

---

**L1 LAITAGES**

Coulommiers a couper

---

**D2 DESSERTS**

Yaourt **BIO** nature sucré

### MERCREDI 22/02

**H1 ENTREES**

Betteraves en salade **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

---

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Poêlée villageoise\*  
Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

---

**L1 LAITAGES**

Vache qui rit **BIO**

---

**D1 DESSERTS**

Fruit

### JEUDI 23/02

**H2 ENTREES**

Salade de blé **BIO**

---

**V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson meunière

Carottes persillées **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** **PRODUIT DE SAISON**

---

**L3 LAITAGES**

---

**D1 DESSERTS**

Petit suisse aux fruits

Moelleux fourré caramel beurre salé

### VENDREDI 24/02

**H3 ENTREES**

Potage

---

**V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Chili végétarien  
Sauce chili aux protéines végétales, haricots rouges, riz

---

**L2 LAITAGES**

Gouda

---

**D2 DESSERTS**

Compote **BIO**

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.