



# LE MENU DE LA SEMAINE



5 composants - 1 BIO - se 09/2023

## Menu Végétarien

### LUNDI 27/02

**ENTREES**

H1 Betteraves **BIO** en salade

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2 \*Jambon grill en sauce\*

L1 Petits pois

Petit Louis

**DESSERTS**

D2 Crème chocolat

### MARDI 28/02

**ENTREES**

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Escalope viennoise

Chou fleur **BIO** persillé

PRODUIT DE SAISON

L3 Edam

**DESSERTS**

D2 Compote

### MERCREDI 01/03

**ENTREES**

H1 Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Filet de poulet à la crème

Pommes vapeur

Vache qui rit **BIO**

**DESSERTS**

D1 Flan nappé caramel

### JEUDI 02/03

**ENTREES**

H2 \*Mortadelle\*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1 Filet de poisson en sauce

Riz **BIO**

**DESSERTS**

D1 Fruit

Yaourt aromatisé

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

### VENDREDI 03/03

**ENTREES**

H3 Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3 Pates **BIO** bolognaise végétale

Pates **BIO**, protéines végétales, carottes, oignon, sauce tomate

L3

**DESSERTS**

D3 Barre bretonne

Petit suisse aux fruits

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

## 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.