



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 49/2024



## LUNDI

02/12

**ENTREES**

Salade de Mais et feta

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Chipolatas\*

Carottes persillées

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

## MARDI

03/12

**ENTREES**

Chou coleslaw  
Chou blanc, carottes, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

04/12

**ENTREES**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**LAITAGES**

**DESSERTS**

## JEUDI

05/12

**ENTREES**

Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Raviolis

Plat complet

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Velouté Fruix

## Menu Végétarien

06/12

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Hachis parmentier VG  
Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

**LAITAGES**

Yaourt Nature Sucré

**DESSERTS**



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
 Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.