



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 14/2025



## LUNDI

31/03

ENTREES

Œuf dur mayonnaise




PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille  
Crème champignons



Carottes persillées



LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Mousse Chocolat




## Menu Végétarien

01/04

ENTREES

Betteraves en salade



PRODUIT DE SAISON



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

## JEUDI

03/04

ENTREES

Salade de chou colorée  
Chou blanc râpé, brunoise de légumes, pomme cube, vinaigrette sucre citron

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

\*Jambon blanc\*  
(A servir froid)

Coquillettes



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## VENDREDI

04/04

ENTREES

\*Pâté de campagne\*



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur pommes de terre



LAITAGES

DESSERTS

Gâteau maison









Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

### LEGENDE

\* : plat avec viande porcine

 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.