

# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2025



## LUNDI

**06/01**  
**ENTREES**  
 Duo de crudités  
 Carottes et cèleri râpé,  
 mayonnaise  
**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 \*Roti de porc au jus\*  
 Petits pois

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
 Kiwi  
 Label Rouge

## Menu Végétarien

**07/01**  
**ENTREES**  
 Salade de pates  
**PRODUIT DE SAISON**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Croque « tout » fromage  
 Salade verte  
**PRODUIT DE SAISON**

**LAITAGES**  
 Brie à Tailler

**DESSERTS**

## JEUDI

**09/01**  
**ENTREES**  
 \*Pâté de campagne\*  
**LE PORC FRANÇAIS**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Veau marengo  
 Sauté de veau, carottes, champignons,  
 tomate, oignon

**LAITAGES**  
 Carottes  
**PRODUIT DE SAISON**

Petit Suisse aux fruits

**DESSERTS**

## ENDREDI

**10/01**  
**ENTREES**  
 Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
 Blanquette de poisson  
 Riz

**LAITAGES**

**DESSERTS**  
 GALETTE DES ROIS

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.