

Menu Végétarien

LUNDI

20/01

ENTREES

 Chou coleslaw
Carotte et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Flageolets

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS



MARDI

21/01

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Haricots verts pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Brownie à découper



JEUDI

23/01

ENTREES

Salade verte au fromage

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaise

Pêche RESPONSABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

24/01 

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine


Garniture catalane
Pdt, oignon, poivron, tomate, courgettes

LAITAGES

Petit suisse aux fruits









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.