

Menu d'Hiver Menu Végé

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------------------------|---|--|-----------------------------------|-----------------------------------|---|
| Entrée | Haricots beurre vinaigrettes aux fines herbes | Céleri râpé rémoulade | Salade de pois cassés | Duo d'endives vinaigrette au miel | Saussisson sec (s/viande : oeuf mayonnaise) |
| Plat | Emincé de dinde sauce tomate | Dos de colin à la crème basilic | Sauté de porc sauce charcutière | Tartiflette au fromage | Normandin de veau |
| Accompagnement | Riz BIO créole | Tortis au beurre | Chou fleur persillé BIO | | Petits pois au jus |
| Plat sans viande | Boulettes végétarienne sauce Tomate | | Omelette | | Calamars à la romaine |
| Produit laitier | Tomme noire | Yaourt aromatisé | Mimolette | Suisse sucré | Edam BIO |
| Dessert | Liégeois vanille | Kiwis BIO | Compote pomme banane individuelle | Fruit de saison BIO | Cake à la rhubarbe |

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.