



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 46/2023



Menu Végétarien

13/11
ENTREES

H1 Carottes râpées
PRODUIT DE SAISON

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Steak de soja

L1 **LAITAGES**
Lentilles maison

D1 **DESSERTS**
Compote pomme abricots **BIO**

MARDI
14/11
ENTREES

H2 Salade de blé **BIO**

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Manchon de poulet
Haricots beurre persillés

L3 **LAITAGES** **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

D2 **DESSERTS**
Yaourt nature sucré

D1 **DESSERTS**
Madeleine

MERCREDI
15/11
ENTREES

H1

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

L2 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**

JEUDI
16/11
ENTREES

H1 Chou rouge sucré salé
 PRODUIT DE SAISON

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Roti de porc
Pates **BIO** au beurre

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
Gouda
Fruit

VENDREDI
17/11
ENTREES

H1 Salade verte
PRODUIT DE SAISON

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
 Brandade parmentière

L2 **LAITAGES**
Chanteneige **BIO**

D1 **DESSERTS**
Flan vanille



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



Agriculture Biologique Europe

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

LE CÈLERI

En BRANCHE ou en BULBE,
tout se mange
dans le cèleri !

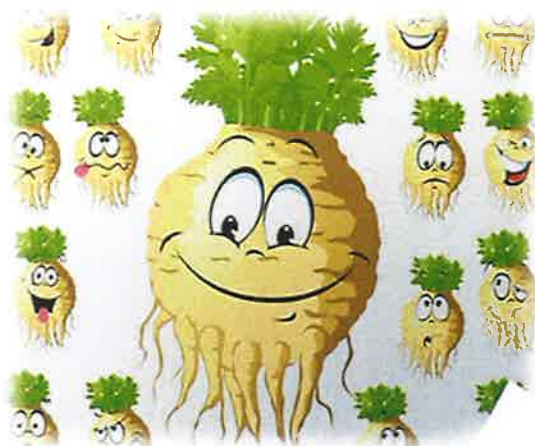


CRU ou CUIT, c'est
à vous de choisir !

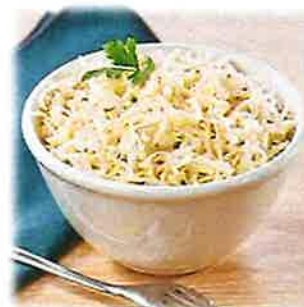
Ils apportent des fibres
bonnes pour la digestion
et ainsi préviennent le
surpoids.

Ils contiennent des vitamines A, B, C et K
qui permettent de maintenir le corps
dans un bon état de santé général.

Cèleri rave



Cèleri branche



Cèleri rémoulade:
Cèleri rave râpé + mayonnaise



Purée de cèleri rave





LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme

Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite

Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement


Spécifiques

-  Issu de viande Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Recette du chef
-  Origine France
-  De saison
-  Local
-  Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires

-  Dessert de ma mamie
-  Dessert du potager
-  Fun Food
-  Fun Food
-  Plat végétarien
-  Soupe du chef
-  Yaourt du chef
-  Tutti Frutti

Labels officiels

-  Agriculture Biologique Europe
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Région Ultrapériphérique (RUP)
-  Haute Valeur Environnementale (HVE)
-  Label Rouge
-  Le Porc Français
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Volaille Française