

Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 10 au 14 octobre 2022



La Semaine des saveurs : les saveurs méditerranéennes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	** Maroc ** Samoussa de légumes	** Turquie ** Carottes et chou-blanc sauce blanche	** Italie ** Crème mascarpone au pesto rouge et gressin	** Espagne ** Salade verte sauce vinaigrette a huile d'olive	** France ** Rillette de sardine et céleri Sur pain navette
Plat protidique	Tajine marocain végétarien <i>(carottes, pois chiches, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)</i>	Pain pita Kebab (Émincé de dinde)	Bolognaise de bœuf (charolais)	Steak de veau	Poisson blanc sauce façon zarzuela
Sa garniture	Semoule	Pomme noisette	Coquillettes	Tortilla de pommes de terre et oignons	Petits pois
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé	Fromage frais Petit moulé ail et fines herbes	Mozzarella et fromage type parmesan	Tomme blanche	Saint Nectaire AOP
Desserts au choix	Salade de fruit	Liégeois	Assiette de raisins	Gâteau au citron	Tarte aux pommes



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable