

Tous les jours

### **Potage**

Bouillon ou consommé, crème ou velouté, potage à base de légumes secs, soupe,...

**Assiette froide à base de légumes, viande, poisson, œufs,...**

**3 choix minimum de crudités, cuites, charcuterie, salade composée, ... différents chaque jour**

Toutes les crudités sont issues de la culture biologique

### **Un plat protidique**

Volaille piécée, viande rouge, viande blanche, poisson, ...

Produits de la mer issus de filières durables et respect des espèces menacées de disparition (retirées des catalogues et menus du Groupe Sodexo)

### **Un plat végétarien**

A base de grains, fruits oléagineux, céréales, produits laitiers, légumes secs, œuf, produits à base de soja / Quorn, légumes verts, ...

### **Pasta'bar**

Plat de pâtes du jour avec sauce à base de légume, poisson, viande, fromage, ...

### **Légumes verts**

Choix de 3 légumes d'accompagnement

### **Féculents**

Choix de 3 féculents d'accompagnement

### **Dessert du jour**

### **Assortiment de laitages**

### **Pâtisseries du jour**

### **Assortiment de fruits**

Minimum de 4 sortes

Les entrées et desserts sont présentés sous forme de coupelles individuelles

Pain à disposition et eau en cruche sur les tables

Une fois le plat consommé, les élèves désirant un supplément de légumes ou féculents ont la possibilité de se représenter au self une seconde fois