

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 28 Septembre au 2 Octobre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	Concombre	Semoule fantaisie	Carottes râpées	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Riz à la cantonnaise <sup>A</sup>	Sauté de porc sauce charcutière	Paleron de bœuf sauce barbecue	Filet de colin sauce citron
	Haricots verts Coquillettes	***	Poêlée de légumes Pommes de terre sautées	Pâtes papillons Brunoise de légumes	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Cotentin	Camembert
DESSERT	Prunes	Crème dessert vanille	Fourrandise au chocolat	Purée de pommes <sup>M</sup>	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs /  
Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons /  
Salade du chef: riz, tomates, œuf dur, jambon

P.A. n°3

Semaine n°41 : du 5 au 9 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Tomate basilic	Salade western	Betteraves <sup>B bio</sup>	Salade du chef
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Tajine de légumes aux figues, pois chiches et semoule <sup>A</sup>	Palette de porc à la diable	Poulet rôti	Colin meunière citron
	***	***	Haricots verts Riz créole	Petits pois cuisinés <sup>B bio</sup>	Carottes persillées Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental	Fondu président	Camembert <sup>B bio</sup>	Fraidou
DESSERT	Pomme	Flan chocolat	Purée pomme poire <sup>M</sup>	Poire <sup>B bio</sup>	Gaufre au sucre



Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bosquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°4



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>A</sup> Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES