

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 12 au 16 Octobre 2020

Semaine du goût : Entre la pomme et le fromage



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Céleri râpé à la pomme	Betteraves échalote	Chou rouge aux pommes	Carottes râpées vinaigrette	Tomates
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes à la parisienne	Emincé de poulet sauce bleu et pomme	Nugget's de blé ^A	Filet de colin sauce citron	Boulettes de bœuf au thym
	***	Riz pilaf Haricots verts	Petits pois au jus	Chou fleur béchamel Pâtes papillon	Purée aux deux pommes fromagère
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt nature sucré	Fraidou	Camembert
DESSERT	Kiwi	Poire	Purée de pommes ^M	Tarte aux pommes	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons /
Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

P.A. n°5

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade arlequin	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Goulash de bœuf	Colin pané citron	Curry de lentilles corail et riz ^A	Filet de hoky sauce normande
	Haricots verts Pommes vapeur	Boulgour Trio de légumes	Carottes persillées Macaroni	***	Penne rigate Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage blanc sucré	Tomme grise	Rondelé
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Banane	Poire	Purée pomme cannelle ou Compote de pommes



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

P.A. n°1



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES