






NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 26 au 30 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Betteraves	Salade de pâtes tricolore	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	C'est Halloween! Chou blanc sauce vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc à l'ancienne 	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelette A	Parmentier de bœuf au potiron
	Riz créole Poêlée de légumes	Carottes persillées Purée de pommes de terre	***	Pommes rissolées	***
 PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Camembert	Mimolette
 DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi	Poire	Pomme	Beignet à l'abricot








TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin/
Salade tricolore: pâtes tricolores, poivrons, olives /

P.A. n°2

Semaine n°45 : du 2 au 6 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE				B	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		A			
				B	
 PRODUIT LAITIER				B	
 DESSERT					M

L Local

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°3

Menu validé
en commission menu



Ansamble
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES