

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette B	Salade arlequin	Salade de lentilles	Melon B	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin meunière citron	Paupiette de veau sauce tomate	Chipolatas	Tajine de légumes aux figues et semoule A
	***	Ratatouille Riz créole	Haricots beurre Pâtes papillons	Purée de pommes de terre	(Semoule)
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt nature sucré B	Petit fromage frais nature	Vache qui rit	Yaourt aromatisé B
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Prunes	Mousse au chocolat	Nectarine

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs /
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs /

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte B	Crêpe au fromage	Taboulé	Salade de riz tomate concombre	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Escalope de poulet au jus	Rôti de porc	Croq'végétarien A	Filet de colin sauce bercy
	Riz créole Haricots beurre	Petits pois Boullgour	Courgettes à la provençale Pâtes farfalles	Carottes braisées B	Macaroni Haricots verts B
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental B	Fromage blanc sucré	Brie	Vache qui rit
DESSERT	Flan vanille	Pêche	Madeleine	Purée pomme raisin	Nectarine

L Local

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°3



L Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES