

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019



	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 aromatisé B	Yaourt nature sucré B Fraidou	Petit fromage frais nature	Vache qui rit Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé B
DESSERT	Flan nappé caramel Abricots	Pomme Liégeois vanille	Prunes	Mousse au chocolat Pêche	Nectarine

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

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 Yaourt nature sucré	Emmental Yaourt aux fruits B	Fromage blanc sucré	Brie	Vache qui rit Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Flan vanille Raisins	Pêche Flan chocolat	Madeleine	Purée pomme raisin	Nectarine Mousse au chocolat

P.A. n°3

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.



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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES