

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Lorraine	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Salade arlequin	Lentilles échalote	Salade Lorraine	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson sauce tartare	Poulet rôti	Tarte au fromage A	Potée Lorraine	Lasagnes bolognaise
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Salade verte	*** 	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Mimolette	Pavé 1/2 sel	Carré fromager	Fromage frais au Sel de Guérande
DESSERT	Kiwi	Crème dessert chocolat	Clémentines	Tarte aux quetsches M	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins/
Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons /
Salade mêlée: salade, croutons, maïs /
Salade Lorraine: chou blanc, emmental

P.A. n°4

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie	Potage de légumes	Betteraves maïs vinaigrette	Cervelas	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Œufs brouillés ou Omelette	Rôti de bœuf	Escalope de poulet sauce normande	Paëlla de poisson	Jambon braisé sauce forestière
	Haricots verts persillés	Pâtes tortis	Duo de carottes	***	Frites
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président	***	Saint Paulin	Camembert
DESSERT	Fourrandise chocolat	Pomme	Semoule au lait vanillée M	Poire	Entremets caramel

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local
Préciser la provenance

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES