

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Radis blancs râpés sauce ail et fines herbes	Salade de pâtes tricolore	Potage de légumes	Chou rouge vinaigrette	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de bœuf	Nuggets de blé <span>A</span>	Couscous aux boulettes d'agneau	Blanquette de dinde	Marmite de poisson
	Purée de p. de terre	Petits pois cuisinés	***	Carottes persillées	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage frais sucré	Camembert	Emmental
DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines	Poire	Clafoutis aux pommes <span>M</span>	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons / Salade mêlée: salade, maïs, croutons/Salade antillaise: riz, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Crêpe au fromage	Salade antillaise	Velouté de potiron	Œufs durs mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet	Paleron de bœuf sauce barbecue	Emincés de dinde au paprika	Filet de colin sauce Nantua	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes d'hiver <span>A</span>
	***	Haricots beurre	Chou-fleur persillé	P. de terre et épinards béchamel	***
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cotentin	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre	Edam
DESSERT	Flan vanille	Pomme	Banane	Crêpe de la chandeleur <span>L</span>	Orange

B bio  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local  
Préciser la provenance

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