

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°31 : du 2 au 6 Août 2021



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomates	Salade pastourelle	Salade de lentilles	Betteraves	Carottes râpées
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue *	Filet de colin sauce provençale	Paupiette de veau marengo	Riz à la cantonnaise ^A	Estouffade de bœuf
	Pommes rissolées	Courgettes	Poêlée de légumes	***	Semoule
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	Yaourt nature sucré	Cotentin	Fromage frais sucré	Brie
DESSERT	Flan vanille	Nectarine	Couppelles de cocktail de fruits	Abricots	Mousse au chocolat

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron/ Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°32 : du 9 au 13 Août 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de riz, poivrons, maïs	Concombre	Salade de blé fantaisie	Salade verte	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Penne à la napolitaine ^A	Palette de porc braisée *	Hachis parmentier	Filet de colin sauce bercy
	Petits pois	***	Pêlé mèle provençal	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Yaourt aromatisé	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert
DESSERT	Pêche	Fromage blanc aux fruits	Cookies	Purée pomme abricot	Banane

Local

Les sautés de boeuf, 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

