

## NOM DU RESTAURANT

Semaine n°07 : du 15 au 19 Février 2021

	LUNDI	MARDI GRAS MARDI	LES CENDRES MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées ciboulette	Chou blanc aux raisins	Salade incas	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Saucisson à l'ail
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cari de lentilles et pommes de terre ou dahl	Emincé de dinde forestière	Omelette	Sauté de bœuf stroganof	Filet de colin sauce normande
	***	Haricots verts Penne	Epinards béchamel Pommes boulangère	Semoule Carottes	Poêlée forestière Riz créole
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Camembert	Emmental	Fraidou	Brie
 DESSERT	Poire	<b>Beignet de Mardi Gras au chocolat</b> 	Flan nappé caramel	<b>Purée pomme orange</b> 	Kiwi

P.A. n°3

Semaine n°08 : du 22 au 26 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes ou macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Salade western	Salade verte	Salade pâtes tricolore
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Sauté de porc au car 	Tarte au fromage	Couscous de légumes 	Filet de colin pané citron
	***	Riz créole Jardinière de légumes	Julienne de légumes Penne	***	Purée de brocolis
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
 DESSERT	Madeleine	Fromage blanc au coulis	<b>Purée pomme vanille</b> 	<b>Moelleux au citron individuelle</b>	Banane

P.A. n°4


 Circuits courts/ Produits locaux

 maison  bio

 Alternatif



 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

 TOUT SAVOIR SUR  
 NOS RECETTES

 Salade des incas : riz,  
 maïs et carottes / Salade  
 western: haricots rouges,  
 maïs, poivrons /Salade  
 coleslaw: carotte, chou  
 blanc, mayonnaise
