

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°03 : du 18 au 22 Janvier 2021



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade des incas : riz, maïs et carottes

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Chou-fleur vinaigrette B	Potage Salade verte	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Salade incas
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Parmentier de lentilles corail et carottes A	Omelette	Emincé de poulet au curry	Colin pané citron
	Coquillettes B	***	Ratatouille Pommes de terre rissolées	Carottes persillées Riz créole	Epinards béchamel Macaroni
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé B	Emmental	Camembert	Petit fromage frais	Cotentin
DESSERT	Poire B	Flan chocolat	Purée pomme coupelle	Far Breton	Clémentines

P.A. n°4

Semaine n°04 : du 25 au 29 Janvier 2021

Escapade gourmande
en Belgique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade Western	Potage Betteraves à l'échalote	Chou rouge vinaigrette	Salade d'endives	Carottes râpées au citron
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Filet de colin sauce crevettes	Nuggets de blé A	Boulettes de bœuf à la liégeoise	Cassoulet (plat complet)
	Haricots verts Pâtes coquillettes	Riz créole Haricots beurre	Macaronis	Pommes rissolées	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Fromage blanc sucré	Rondelé nature
DESSERT	Poire	Banane	Flan nappé caramel	Gaufre	Crème dessert vanille

P.A. n°5

Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES