

# NOM DU RESTAURANT

SAINT SULPICE

Semaine n°10 : du 2 au 6 Mars 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Chou blanc aux raisins ou Potage de légumes	Salade arlequin	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à la crème	Croc blé épinards fromage <b>A</b>	Jambon blanc	Bœuf bourguignon	Filet de colin sauce crème
	Poêlée de légumes Pommes noisettes	Petits pois	Chou-fleur béchamel Boulgour	Coquillettes Jardinières de légumes	Riz Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Emmental	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Rondelé	Brie
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Gaufre au chocolat	Purée pomme fruits rouges	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs / Salade arlequin: p. de terre, maïs, petits pois / Salade Maro Polo: Pâtes, poivrons, colin / Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons

P.A. n°3

Semaine n°11 : du 9 au 13 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade verte ou Potage de légumes	Salade western	Carottes râpées vinaigrette	Salade Marco Polo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de porc à l'ancienne	Pizza au fromage <b>A</b>	Cordon bleu	Filet de colin meunière
	Frites	Lentilles Ratatouille	Haricots verts persillés	Petits pois cuisinés Coquillettes	Purée de brocolis Trio de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Compote pomme ananas (coupelle)	Liégeois chocolat	Banane

**L** Local

Les sautés de bœuf, 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°4



**L** Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES