

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore: carotte, radis / Salade de blé estival : blé, concombre, menthe / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

* contient du porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Betteraves	Courgettes râpées et poivrons vinaigrette à l'origan	Coquillettes au basilic	Salade bicolore (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Parmentier de poisson	Chili sin carne	Omelette	Palette de porc sauce provençale *
	Carottes BIO persillées	***	***	Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Gouda	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette
DESSERT	Fourrandise abricot	Prunes	Crème dessert chocolat	Poire	Compote pomme fraise

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte nature	Salade de blé estival	Melon	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf à la tomate	Colin pané citron	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)	Merlu sauce normande
	Haricots verts	Semoule	Purée de brocolis	***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Emmental	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme	Flan nappé caramel	Banane	Moelleux au chocolat	Couppelles de cocktail de fruits

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements