

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°43 : du 24 au 28 Octobre 2022



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou blanc râpé vinaigrette	Salade arlequin	Concombre	Carottes râpées BIO ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	Chili con carne et Riz BIO	Pizza au fromage	Farfalles BIO au curry de pois chiches	Marmite de poisson
	Petits pois cuisinés lardons *	***	Salade verte	***	Blé
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Saint Nectaire	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
DESSERT	Poire	Crème dessert chocolat	Banane	Tarte Normande	Couppelles cocktail de fruits

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade du chef: riz, œuf dur, tomate, jambon

* contient du porc

P.A. n°1



Semaine n°44 : du 31 Octobre au 4 Novembre 2022

C'est Halloween!

Toussaint

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Céleri rémoulade (céleri BIO)		Salade du chef *	Salade de pâtes tricolores	Potage de légumes ou macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier haricots rouges patate douce		Beignets de poisson	Omelette	Goulash de bœuf
	***		Haricots beurre	Poelée de légumes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel		Fromage blanc sucré	Fromage frais ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Flan nappé caramel		Poire	Banane	Pomme

BIO

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°2



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