

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°39 : du 26 au 30 Septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate nature	Salade pastourelle	Œufs durs mayonnaise	Concombre à la menthe	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cassoulet *	Colin meunière citron	Blé BIO à la napolitaine	Falafels	Estouffade de bœuf
	***	Carottes BIO persillées	***	Courgettes au zaatar	Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fraidou	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Mousse au chocolat	Pomme	Raisin	Gâteau à la fleur d'oranger	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin

* contient du porc

P.A. n°2

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte nature	Carotte râpée vinaigre	Salade vendéenne	Saucisson à l'ail *
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille	Curry de légumes et RIZ BIO	Chou-fleur à la parisienne *	Tex Mex de bœuf au cumin	Colin sauce bercy
	Petits pois	***	***	Coquillettes	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Emmental	Cantal	Yaourt nature sucré	Cotentin	Brie
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille	Crêpe au sucre	Purée pomme vanille	Banane

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°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



V viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

