

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°50 : du 10 au 14 Décembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou Macédoine de légumes	Salade verte <b>B</b>	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'orientale	P. de terre à la savoyarde	Omelette	Poulet rôti	Colin meunière citron
	Boullgour <b>B</b>	***	Haricots beurre à la tomate	Ratatouille <b>B</b>	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Fromage frais au sel de Guérande	Gouda
DESSERT	Clémentines	Flan chocolat	Orange	Gaufre au chocolat	Pomme <b>B</b>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf

P.A. n°4

Semaine n°51 : du 17 au 21 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade vendéenne	Potage de légumes ou Betteraves vinaigrette	Salade américaine		Salade verte <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf bourguignon <b>L</b>	Filet de colin sauce curry	Saucisse de Frankfort ketchup	<b>Repas de Noël</b>	Raviolis sauce tomate
	Carottes <b>B</b>	Riz pilaf	Haricots verts		***
PRODUIT LAITIER	Brie	Edam	Rondelé		Fromage frais sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Kiwi <b>B</b>	Purée pomme crème de marron <b>M</b>		Poire



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°5



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES