

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 21 au 25 Janvier 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou-fleur vinaigrette	Concombre en dés	Salade coleslaw B	Salade de lentilles
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	sauté de bœuf	Escalope de dinde sauce normande	Filet de poisson basquaise	Hachis parmentier	Palette de porc sauce diable
	Carottes persillées	Riz coloré B	Boullgour	***	Mitonnée de légumes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré B	Edam	Rondelé	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Barre bretonne	Kiwi	Purée pomme cannelle M	Crème dessert au chocolat	Orange B

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise
Salade vendéenne: chou blanc, raisin

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 28 Janvier au 1er Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette B	Saucisson à l'ail	Salade vendéenne	Betteraves vinaigrette B bio
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus	Chili con carne	Colin pané citron	Rôti de porc au jus	Filet de colin sauce tomate
	Chou-fleur béchamel B	***	Haricots verts persillés	Petits-pois cuisinés B	Semoule
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Coulommiers	Fromage frais sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé B
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Banane	Crêpe de la Chandeleur M	Purée pomme vanille M

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local
Préciser la provenance

P.A. n°1



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



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES