

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 4 au 8 Février 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Carnaval au Brésil (menu sous réserve)	VENDREDI
ENTRÉE	Chou fleur vinaigrette B	Salade arlequin	Feuilleté au fromage	Salade verte	Haricots verts
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Goulash de bœuf	Colin meunière citron	Paupiette de veau au jus	Feijoda	escalope de poulet sauce curry
	Pâtes papillon	Epinars béchamel	Carottes persillées	***	Pommes de terre rissolées
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Edam	Petit fromage frais	Yaourt nature sucré B
DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines B	Poire	Tarte banane chocolat	Pomme

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs /
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°07 : du 11 au 15 Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé fantaisie	Betteraves B	Salade de riz, tomate, concombre	Céleri rémoulade	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus	Torti bolognaise	Rôti de porc	Croque végétarien fromage épinards A	Fiet de colin sauce berycy
	Petits pois B	***	Poêlée de légumes	Purée de carottes	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Emmental	Fondu président	Fromage blanc sucré	Rondelé	Brie
DESSERT	Clémentine	Liegeois vanille	Madeleine	Purée pomme raisin sec M B	Kiwi B

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local
Préciser la provenance

P.A. n°3



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

