

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°08 : du 18 au 22 Février 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette <b>B</b>	Salade de lentilles	Taboulé	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf orientale	Pommes de terre à la savoyarde	Omelette	Poulet rôti <b>R</b>	Colin meunière citron
	Boullgour	***	Haricots beurre	Ratatouille <b>B</b>	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré <b>B</b>	Coulommiers	Fraidou	Vache qui rit	Gouda
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat	Orange	Pancake	Pomme <b>B</b>

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron, vinaigrette / P. de terre à la savoyarde: P. de terre, lardons, oignons, fromage / Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 25 Février au 1er Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Betteraves	Salade américaine	Salade verte	Concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf bourguignon	Filet de colin sauce curry	Escalope de dinde au jus	Lasagne bolognaise	Saucisse de Francfort sauce ketchup
	Carottes	Riz pilaf	Petits pois	***	Frites
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Fromage frais sucré	Brie	Rondelé nature
DESSERT	Fourrandise à la fraise	Banane	Kiwi	Purée de pommes <b>M</b>	Mousse au chocolat



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°5



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



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES