

#REF!

Semaine n°17 : du 26 au 30 Avril 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Concombre vinaigrette	Salade arlequin	Carottes râpées	Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tomate	Chili sin carne <sup>A</sup>	Palette de porc au jus	Bœuf aux olives	Colin meunière
	Poêlée de légumes	***	Ratatouille	Coquillettes	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel	Tomme
DESSERT	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Fourrandise à la fraise	Purée pomme	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise  
Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons / Salade arizona : riz, tomates, petits pois, maïs, emmental

P.A. n°3

Semaine n°18 : du 3 au 7 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette <sup>B</sup>	Salade verte	Salade Western	Salade coleslaw	Salade arizona
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes bolognaise	Sauté de porc au miel épicé	Rôti de dinde au jus	Croq végétarien <sup>A</sup>	Filet de colin sauce aurore
	***	Boulgour <sup>B</sup>	Courgettes persillées	Lentilles <sup>B</sup>	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président	Bûchette mi chèvre	Carré fromager	Edam
DESSERT	Kiwi	Flan chocolat	Compote pomme banane coupelle	Crème dessert vanille	Banane <sup>B</sup>

<sup>L</sup> Local

Les sautés de boeuf, 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°4



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES