

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette		 Bonne rentrée à tous!	Concombre ciboulette <b>B bio</b>	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Croq blé épinards fromage <b>A</b>		Poulet rôti	Filet de lieu sauce citron
	***	Purée de carottes		Haricots beurre persillés	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER		Fraidou			Yaourt local <b>L Circuits courts/ Produits locaux</b>
DESSERT	Compote de pommes	Glace bâtonnet		Clafoutis aux prunes <b>M</b>	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade américaine: p. de terre, maïs, œuf dur, céleri, tomate / Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette <b>B bio</b>	Salade antillaise		Salade pastourelle	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	Rôti de bœuf		Colin pané	Tajine de légumes aux abricots secs <b>A</b>
	P. de terre rissolées	Petits pois cuisinés		Epinards béchamel	Semoule
PRODUIT LAITIER				Fromage frais sucré <b>L Circuits courts/ Produits locaux</b>	Mimolette
DESSERT	Entremets chocolat	Banane		Raisins	

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

P.A. n°3



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Melon		Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paëlla de poisson	Cordon bleu de volaille		Rôti de porc au jus	Lasagnes bolognaise
	***	Pêlé môle provençal		Haricots verts	***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt local Circuits courts/ Produits locaux			
DESSERT	Nectarine			Pomme	Glace

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Normandie	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées persillées				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Estouffade de bœuf		Escalope de poulet Vallée d'Auge	de colin sauce curry
	Ratatouille	Coquillettes		Carottes braisées	Riz aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Rondelé		<b>Le Raisin:</b> Gorgé d'eau et riche en fibres, il désaltère. Très énergétique, il nous fournit du tonus en cette période automnale!	Pont L'Evêque
DESSERT	Barre Bretonne	Pomme		Tarte Normande	Poire

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Préciser la provenance

P.A. n°5



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 Septembre au 4 Octobre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade			Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes <b>A</b>	Hachis parmentier		Palette de porc à la diable	Poisson meunière citron
	***	***		Haricots beurre	P. de terre et épinards béchamel
PRODUIT LAITIER				Gouda	
DESSERT	Raisin	Yaourt local <b>L</b> Circuits courts/ Produits locaux		Banane <b>B bio</b>	Compote pomme cassis

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade du chef: riz, tomate, jambon, œuf dur /Salade italienne: pâtes, tomate, poivron / Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<p>SEMAINE DU GOUT</p> <p>"DU GOUT ET DES COULEURS"</p>				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

P.A. n°2



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade verte mimosa			
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet au jus	Curry de légumes <b>A</b>		Sauté de bœuf aux oignons	Blanquette de poisson
	Purée de potiron	Riz pilaf		Carottes en dés	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt local <b>L</b> Circuits courts/ Produits locaux			Crème anglaise	Edam
DESSERT	Kiwi	Entremets chocolat	Gâteau au yaourt	Pomme <b>B bio</b>	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western:haricots rouges, maïs / Salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron, mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton

P.A. n°3

Semaine n°43 : du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER				<b>B bio</b> <b>L</b> Circuits courts/ Produits locaux	
DESSERT		<b>M</b>			



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°4



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES