






NOM DU RESTAURANT

Semaine n°07 : du 15 au 19 Février 2021

VACANCES SCOLAIRE












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°08 : du 22 au 28 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betteraves ciboulette	Céleri rémoulade		 Haricots vert echalote	 Chou rouge vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce crevettes	 Poulet rôti		Curry de lentilles corail et riz 	Steack haché de boeuf
	Pâtes papillon	Petits pois cuisinés		***	Pommes rosties
 PRODUIT LAITIER	Mimolette	Fondu président		Yaourt aromatisé	Saint Paulin
 DESSERT	 Kiwi	Tarte flan	 Poire	Compote de pommes	

 MENU VEGETARIEN

 **B bio**
 PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

 **L Local**
 PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°4



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison

 bio

 Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES