

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°17 : du 26 au 30 Avril 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	L Tomate vinaigrette	Salade de blé		Salade pastourelle	Haricots verts à l'échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse	L Sauté de bœuf provençal		Colin meunière citron	Curry de lentilles corail et riz <b>A</b>
PRODUIT LAITIER	Purée	Carottes persillées		Epinards béchamel	***
DESSERT	Coulommiers	Fondu président		Fromage frais sucré	Vache qui rit
	Entremets vanille	Pomme		L Poire	Banane

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron

P.A. n°3

Semaine n°18 : du 3 au 7 Mai 2021

**A** MENU VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade arlequin	L Concombre vinaigrette		Betteraves ciboulette	L Tomate maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	L Sauté de dinde au miel	Filet de colin sauce citron		Couscous de légumes aux pois chiches et sa semoule <b>A</b>	Pâtes à la bolognaise
PRODUIT LAITIER	Petits pois	Haricots beurre		***	***
DESSERT	Rondelé	Carré fromager		Yaourt aromatisé	Petit fromage frais ail et fines herbes
	Orange	Tarte aux pommes	<i>MAI, c'est le mois en fleur, le mois des fleurs. Le 1er mai, la reine des fleurs, c'est le muguet.</i>	Banane	Compote pomme fraise

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

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

P.A. n°4



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison

**B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES