







NOM DU RESTAURANT

Semaine n°25 : du 21 au 25 Juin 2021

Escapade gourmande en Grèce



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Taboulé	^L Carottes râpées vinaigrette			Betteraves ciboulette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	^L Emincé de dinde au curry	^L Bœuf aux olives			Filet de colin sauce tomate
 PRODUIT LAITIER	Poêlée de légumes	Riz pilaf			Pâtes papillons
 DESSERT	Emmental	Yaourt nature sucré			Fromage frais ail et fines herbes
	Banane	Compote tous fruits			Pêche








TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

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

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 28 Juin au 2 Juillet 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	^L Tomate maïs	Salade pastourelle		Melon	Chou fleur mimosa
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili con carne	Croq blé épinards fromage ^A		^L Pilons de poulet au paprika	Marmite de poisson basquaise
	***	Ratatouille		Petits pois cuisinés	Semoule
 PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		Coulommiers	Fondu président
 DESSERT	Entremet chocolat	Cocktail de fruits		Tarte aux pommes	Banane

^A MENU VEGETARIEN

^B bio
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

^L Local
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°2



^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison

^B bio

^A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES