







NOM DU RESTAURANT

Semaine n°03 : du 18 au 22 Janvier 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine	^L Chou rouge vinaigrette		Betteraves persillées	^L Salade coleslaw
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de poisson au curcuma	^L Sauté de dinde forestière		^A Chili sin carne	Sauté de bœuf
	Semoule	Haricots beurre		***	Pâtes
 PRODUIT LAITIER	Cantal 	Carré fromager		Fromage blanc sucré	Fromage frais au Sel de Guérande
 DESSERT	^L Poire	Barre bretonne	^L Clémentines	Compote tous fruits	






TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise curry/
Salade fantaisie: celeri, pomme, raisins secs / Sauce picaililli: vinaigrette au curcuma

P.A. n°4

Semaine n°04 : du 25 au 29 Janvier 2021

Escapade gourmande en Belgique

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade fantaisie	Betteraves		^L Endives et carottes sauce picaililli	Pâté de campagne
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	^A Omelette	^L Sauté de porc		Boulettes de bœuf à la liégeoise	Filet de colin sauce citron
	Petits pois	Lentilles cuisinées		Pommes rosties	Purée de potiron
 PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Fondu président		Camembert	Mimolette
 DESSERT	Madeleine	^L Pomme	Gaufre de Liège	Orange	

^A MENU VEGETARIEN

^B bio
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

^L Local
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°5

Menu validé
en commission menu

^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison

^B bio

^A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES