

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°09 : du 1er au 5 Mars 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	L Salade d'endives	Macedoine		Pâté de foie	Salade fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette A	L Goulash de bœuf		Filet de colin sauce dieppoise	Pâtes à la carbonara
	Mitonnée de légumes	Boulgour		Purée de potiron	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Cotentin		Edam	Vache qui rit
DESSERT	Barre Bretonne	L Pomme	Banane	Entremets chocolat	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs

P.A. n°5

Semaine n°10 : du 8 au 12 Mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	L Carottes rapées	Betteraves ciboulette		Salade de pommes de terre à l'échalote	L Chou blanc vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier aux haricots rouges A	Boulette de bœuf à l'aigre douce		Sauté de dinde à l'estragon	Filet de lieu sauce curry
	***	Riz pilaf		Carottes	Semoule
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt aromatisé		Fondu président	Bûchette mi-chèvre
DESSERT	Crème caramel	Banane	L Poire	Compote de pomme	

A MENU VEGETARIEN

B bio  
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

L Local  
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

P.A. n°1



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



**Ansamble**

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES