

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 23 au 27 Novembre 2020



Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Potage		Betteraves	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tajine de légumes aux abricots secs et semoule ^A	Goulash de bœuf		Poisson meunière citron	Pâtée bretonne
	***	Tortis		Blé aux petits légumes	
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit			Emmental	
DESSERT	Fromage blanc	Pomme		Banane	Compote

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: Salade, maïs, croustons / Salade exotique: riz, ananas, maïs / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs

P.A. n°4

Semaine n°49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

Mardi : le bœuf servi est une viande label rouge

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Salade de pâtes tricolore		Céleri rémoulade	Potage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Nuggets de blé ^A		Emincé de dinde sauce suprême	Filet de colin sauce hollandaise
	***	Petits pois		Haricots verts BIO	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de Guérande			Coulommiers	
DESSERT	Mousse au chocolat	Poire	Moelleux aux pommes ^M		Clémentines

^B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^L Local

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 PRES DES TERRITOIRES