

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°11 : du 15 au 19 Mars 2021

Escapade gourmande en Suisse



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Lentilles à l'échalote		Salade verte	Salade coleslaw
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz à la cantonnaise ^A	Colin meunière citron		Croziflette au jambon	Sauté de bœuf printanier
	***	Poêlée de légumes		***	Purée de p. de terre
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt nature		Gâteau Suisse aux carottes et pépites de chocolat	Flan nappé caramel
DESSERT	Kiwi	Orange			

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise /
Salade arlequin: p. de terre, maïs, petits pois /
Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

P.A. n°2

Semaine n°12 : du 22 au 26 Mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Concombre ciboulette		Chou rouge vinaigrette	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Quinoa aux pois chiches et tajine de légumes ^A		Bœuf bourguignon	Filet de colin sauce bercy
	Haricots verts	***		Coquillettes	Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Emmental	Bûchette mi chèvre		Mimolette	Brie
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat	Purée de pommes ^M	Banane	

^B bio

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

^L Local

Préciser la provenance

P.A. n°3



^L Circuits courts/ Produits locaux

^M maison ^B bio

^A Alternatif



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°13 : du 29 Mars au 2 Avril 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées	<p><i>Mercredi, c'est le 1er AVRIL : n'oublie pas de faire une plaisanterie à tes amis!</i></p>	Salade verte	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Dahl de lentilles corail et riz A		Sauté de dinde au paprika	Colin meunière citron
	***	***		Mitonnée de légumes	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Edam			Rondelé
DESSERT	Pomme	Liégeois vanille		Dessert de Pâques	Kiwi

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

Semaine n°14 : du 5 au 9 Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de riz, maïs, poivrons			Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Nuggets de blé A		Filet de colin sauce crevettes	Bœuf aux oignons
		Petits pois		Boulgour	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER				Gouda	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT		Purée de pomme framboise M		Pomme	Madeleine

P.A. n°5

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison **B** bio

A Alternatif








Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°15 : du 12 au 16 Avril 2021








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou blanc aux raisins		Concombre ciboulette	Carottes râpées
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde tandoori	Boulettes de bœuf sauce tomate		Tortis bolognaise aux lentilles A	Marmite de poisson
	Haricots verts	Pommes rissolées		***	Riz pilaf
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Emmental	Fromage blanc sucré
 DESSERT	Pomme	Mousse au chocolat	Œuf au lait		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, pomme, raisins secs / Salade de pâtes tricolore: pâtes tricolores, poivrons rouges et verts / Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

P.A. n°1

Semaine n°16 : du 19 au 23 Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade fantaisie	Salade de pâtes tricolore		Salade antillaise	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé sauce barbecue	Filet de colin sauce bretonne		Omelette	Sauté de bœuf provençal
	Haricots coco	Carottes persillées		Petits pois cuisinés	Purée de p. de terre
 PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré		Fromage frais sucré	
 DESSERT	Crème dessert vanille	Banane	Pomme	Flan nappé caramel	



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°2



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°17 : du 26 au 30 Avril 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Concombre vinaigrette	 MAI, <i>c'est le mois en fleur, le mois des fleurs. Le 1er mai, la reine des fleurs, c'est le muguet.</i>	Carottes râpées	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce tomate	Chili sin carne A		Bœuf aux olives	Colin meunière
	Poêlée de légumes	***		Boulgour	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande			Tomme
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Purée pomme vanille M	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron / Salade arlequin: p. de terre, maïs, petits pois / Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise / Salade arizona: riz, tomate, petits pois, maïs, emmental

P.A. n°3

Semaine n°18 : du 3 au 7 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Salade verte	 MAI, <i>c'est le mois en fleur, le mois des fleurs. Le 1er mai, la reine des fleurs, c'est le muguet.</i>	Salade coleslaw	Salade arizona
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Sauté de porc au miel épicé		Parmentier de lentilles corail à la provençale A	Filet de colin sauce aurore
	***	Riz créole		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré				Carré fromager
DESSERT	Pomme	Flan chocolat		Semoule au lait M	Banane

B bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

L Local
Préciser la provenance

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