

Semaine n°43 : du 19 au 23 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade arlequin	Potage de légumes ou chou-fleur vinaigrette	Pizza
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde sauce forestière	Goulash de bœuf	Colin pané citron	Curry de lentilles corail et riz A	Nuggets
	Haricots verts	Boulgour	Carottes persillées	***	Potatoes
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage blanc sucré	Tomme grise	Mimolette
DESSERT	Pomme	Crème dessert vanille	Banane	Poire	Banane



Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bosquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°1



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°44 : du 26 au 30 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves	Salade de pâtes tricolore	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou haricots verts vinaigrette	Mortadelle ou Chou blanc sauce vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc à l'ancienne	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Omelette A	Hamburger
	Riz créole	Carottes persillées	***	Pommes rissolées	Frites
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Camembert	Mimolette
DESSERT	Flan nappé caramel	Kiwi	Poire	Pomme	Beignet à l'abricot



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin/
Salade tricolore: pâtes tricolores, poivrons, olives /