

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°45 : du 7 au 11 Novembre 2022

Armistice

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes ou céleri rémoulade	Pâté de foie *	Salade de pommes de terre échalote 	Betterave nature 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de carotte, lentilles corail et RIZ BIO 	Colin sauce citron	Palette de porc * 	Sauté de bœuf stroganoff 	
	***	Purée d'haricots verts	Chou-fleur béchamel	Tortis 	
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Camembert	Fromage blanc sucré	Edam	
DESSERT	Liegeois vanille	Banane 	Poire	Pomme	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Salade western: haricots rouges, maïs

* contient du porc

P.A. n°3

Semaine n°46 : du 14 au 18 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Potage de légumes ou Salade verte 	Salade western 	Potage de potiron ou chou blanc 	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage 	Lasagne bolognaise	Omelette au fromage	Sauté de dinde crème aux oignons caramélisés 	Poisson pané 
	Petits pois au jus	***	Ratatouille 	Poêlée de légumes	Blé 
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Vache qui rit 	Bûchette mi chèvre	Comté 	Gouda
DESSERT	Orange	Banane 	Crème dessert caramel	Gauffre au chocolat	Pomme

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/CEuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°47 : du 21 au 25 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature BIO	Potage de légumes ou Haricots verts BIO échalote	Chou rouge vinaigrette BIO	Raïta de carotte	Betterave nature BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de potiron au bœuf	Colin sauce dieppoise	Jambon braisé *	Poulet tikka massala	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non BIO) VEGÉ
	***	Boulgour BIO	Pommes rissolées	Riz créole BIO	***
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt sucré	Coulommiers	***	Edam
DESSERT	Madeleine	Kiwi	Mousse au chocolat	Lassi mangue cardamome	Clémentine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raïta de carotte: carotte, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

* contient du porc

P.A. n°5

Semaine n°48 : du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Salade de blé aux petits légumes	Potage de potiron ou chou-fleur vinaigrette	Céleri rémoulade BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Boulettes de bœuf sauce piquante	Omelette VEGÉ	Couscous de légumes BIO (aromates non BIO) VEGÉ	Blanquette de poisson
	Haricots verts	Purée de pommes de terre BIO	Epinards béchamel	***	Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Mimolette	Vache qui rit BIO	Fromage blanc sucré
DESSERT	Pomme BIO	Flan vanille	Banane BIO	Tarte au flan	Purée de pommes

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements