

# NOM DU RESTAURANT

Semaine 40 : du 2 au 6 Octobre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Salade de blé fantaisie	Carottes râpées vinaigrette	Salade vendéenne	Tomate vinaigrette
	Colombo de porc s/p:dinde	Colin pané citron	Couscous aux boulettes d'agneau et merguez	Omelette	Sauté de bœuf aux oignons
	Lentilles et carottes	Ratatouille	***	Pommes rissolées	Purée de PDT et courgettes
	Bûchette mi-chèvre	Emmental	Yaourt nature	Camembert	Edam
	Crème dessert vanille	Pomme	Poire	Milk-shake pomme fruits rouges	Flan au chocolat

P.A. n°2

**✓ Certifié/Label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 41 : du 9 au 13 Octobre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Macédoine de légumes mayonnaise	Cake au fromage	Salade verte	Céleri aux pommes et aux curry
	Emincé de dinde pomme cidre	Boudin blanc aux pommes	Steak haché (ketchup)	Tortis bolognaise	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts	Purée	Petits pois et carottes au jus	***	Boulgour aux petits légumes
	Emmental	Carré président	Le panier garni du verger	Vache qui rit	Brie
	Purée de pommes à la crème de marron	orange		Moelleux aux pommes	Liégeois chocolat

P.A. n°3

**L Local**

Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

