

NOM DU RESTAURANT

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade italienne	Mortadelle	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
	Lasagne bolognaise ***	Cordon bleu Chou-fleur	Bœuf braisé Lentilles Carottes	Rôti de porc Petits-pois fermière	Filet de colin sauce armoricaine Semoule
	Camembert	Mimolette	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Fondu président
	Flan nappé caramel	Kiwi	Clémentines	<b>Galette des rois</b>	Compote de pommes

P.A. n°1

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Radis beurre	Salade de lentilles	Potage Dubarry	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette
	Sauté de porc au curry Riz créole	Colin pané citron Haricots beurre	Boulettes d'agneau à l'orientale Boulgour	Omelette Purée d'épinards	Bœuf bourguignon Haricots verts
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Edam	Saint Morêt	Coulommiers
	Crème dessert vanille	Pomme	Orange	Kiwi	Mousse 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

**L Local**  
Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade italienne : pâtes, / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label