

NOM DU RESTAURANT

Semaine 38 : du 18 au 22 Septembre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw	Haricots verts vinaigrette	Concombre au fromage blanc	Salade verte	Salade antillaise
	Sauté de bœuf au jus	Colin meunière citron	Sauté de dinde sauce tomate	Hachi parmentier	Palette de porc sauce moutarde s/: poulet rôti
	Pêlé môle provençal	Purée de p. de terre	Blé et carottes braisées	***	Petits-pois
	cotentin	Edam	Fromage blanc	Brie	Chanteneige
	Mousse chocolat	Prunes	Purée pomme cannelle	Flan vanille	Banane

P.A. n°5

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

bio
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Semaine 39 : du 25 au 29 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mousse de Sardine & toast	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne s/p: roulade dinde	Tomate vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Escalope de dinde	Chili con carne	Filet de colin sauce curry	Paupiette de veau	Couscous de poisson
	Gratin de PDT et choux-fleurs	***	Tortis	Purée de céleri	***
	Mimolette	Coulommiers	Yaourt nature	Cotentin	Emmental
	Poire	Flan nappé caramel	Prunes	Tarte abricotine	Pomme

P.A. n°1

Local
Préciser la provenance

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade antillaise : riz, tomate, poivron, ananas

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/label