

NOM DU RESTAURANT

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade arlequin	Chou blanc vinaigrette	Salade de blé exotique	Salade verte	Crêpe au fromage
	Nuggest de volaille	Steack haché	Rôti de dinde	P. de terre à la savoyarde	Filet de colin sauce normande
	Carottes	Frites	Ratatouille	***	Riz
	Cotentin	Emmental	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Brie
	Poire	Liégeois vanille	Madeleine	Purée pomme pain d'épice	Banane

P.A. n°3

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 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte	Pâté de campagne	Salade vendéenne
	Estouffade de bœuf	Couscous de boulettes d'agneau	Spaghetti bolognaise	Filet de colin sauce bercy	Escalope de poulet au jus
	Choux fleurs	***	***	Purée de p. de terre	Petits-pois
	Yaourt aromatisé	Fondu président	Bûchette mi-chèvre	Gouda	Coulommiers
	Pomme	Flan nappé caramel	Compote pomme banane	Orange	Crêpe de la Chandeleur

P.A. n°4

L Local
Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label