





NOM DU RESTAURANT

Semaine n°48 : du 26 au 30 Novembre 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes rapée vinaigrette	Salade de blé fantaisie	Feuilleté au fromage	Potage de potiron	Salade verte
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc	Colin meunière citron	Paupiette de veau au jus	Omelette	^L Goulash de bœuf
	Riz créole	Epinards béchamel	Carottes persillées	P. de terre rissolées	Pâtes papillons
 PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt aromatisé	Rondelé	Yaourt nature	Petit fromage frais ail et fines herbes
 DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	^L Poire	Molleux au miel épices ^M	Mousse au chocolat

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade arlequin : p. de terre, poivron, maïs

P.A. n°2

Semaine n°49 : du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade arlequin	Betteraves vinaigrette	Salade de riz tomate concombre	Céleri rémoulade	Pâté de campagne cornichons (s/p) Roulade de dinde
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde au jus	Tortis bolognaise	Rôti de porc au jus (s/p) Rôti de dinde au jus	Croq'végétarien fromage épinards ^A	Filet de colin sauce bercy
	Petits-pois	***	Poêlée de légumes	Purée de carottes	Haricots verts
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Fondu président	Fromage blanc	Vache qui rit	Brie
 DESSERT	Kiwi	Liégeois vanille	Madeleine	Purée pomme raisin sec ^M	Clémentines



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



P.A. n°3



^L Circuits courts/ Produits locaux ^M maison ^B bio ^A Alternatif      