

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°36 : du 2 au 6 Septembre 2019



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette <b>B</b>	Salade arlequin	Salade de lentilles	Melon <b>B</b>	Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise	Colin meunière citron	Paupiette de veau sauce tomate	Chipolatas	Tajine de légumes aux figes et semoule <b>A</b>
	***	Ratatouille	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	(Semoule) <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Edam	Yaourt nature sucré <b>B</b>	Yaourt aux fruits	Mimolette	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Prunes	Mousse au chocolat	Nectarine

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

P.A. n°2

Semaine n°37 : du 9 au 13 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte <b>B</b>	Salade de blé fantaisie	Taboulé	Salade de riz tomate concombre	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux poivrons	Escalope de poulet au jus	Rôti de porc	Croq'végétarien <b>A</b>	Filet de colin sauce bercy
	Riz créole	Petits pois	Courgettes à la provençale	Carottes braisées <b>B</b>	Macaroni <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental <b>B</b>	Fromage blanc sucré	Brie	Edam
DESSERT	Flan vanille	Pêche	Madeleine	Purée pomme raisin	Nectarine



Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°3



**L** Circuits courts/ Produits locaux

**M** maison **B** bio

**A** Alternatif



**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°38 : du 16 au 20 Septembre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade de pommes de terre échalotes	Salade coleslaw	Salade pastourelle <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce tomate	Saucisse de Toulouse	Tarte au fromage	Poulet rôti	Colin meunière citron
	Boullgour <b>B</b>	Lentilles <b>B</b>	Haricots verts persillés	Ratatouille <b>B</b>	Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Camembert	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Raisin	Eclair au chocolat	Prunes

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron /  
Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise /  
Salade de blé fantaisie: blé, tomate, maïs

P.A. n°4

Semaine n°39 : du 23 au 27 Septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Destination Normandie	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette <b>B</b>	Concombre vinaigrette	Carottes râpées au vinaigre de cidre	Salade de blé fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce crevettes	Lasagne bolognaise	Escalope de dinde Vallée d'Auge	Omelette
	Carottes persillées <b>B</b>	Semoule	***	Pommes rissolées	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Brie	Edam	Fromage frais sucré	Camembert <b>B</b>	Yaourt nature sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Prunes	Purée pomme cannelle	Tarte normande	Banane <b>B</b>

**L** Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°5



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

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°40 : du 30 septembre au 4 Octobre 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Céleri remoulade <b>B</b>	Tomate vinaigrette	Salade italienne	Saucisson à l'ail
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Parmentier Saint Germain <b>A</b>	Filet de colin sauce curry	Courgettes au bœuf <b>B</b>	Marmite de poisson basquaise
	Pêlé môle provençal	***	Semoule	***	Riz créole <b>B</b>
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fromage frais sucré	Brie
DESSERT	Prunes <b>B</b>	Purée pomme fruits rouges	Flan nappé caramel	Pancake	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°1

Semaine n°41 : du 7 au 11 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<p>SEMAINE DU GOUT</p> <p>"DU GOUT ET DES COULEURS"</p>				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

**L** Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)  
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.

P.A. n°2




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

**Ansamble**  
 UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°42 : du 14 au 18 Octobre 2019

SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte <b>B</b>	Salade antillaise	Concombre vinaigrette	Chou blanc sauce au fromage blanc	Haricots verts vinaigrette ou potage de légumes <b>B</b>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon braisé	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Paleron de bœuf sauce barbecue 	Riz façon cantonnaise <b>A</b>
	Coquillettes	Carottes braisées <b>B</b>	***	Purée de pommes de terre	***
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature sucré	Camembert	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Crème dessert vanille	Kiwi	Mousse au chocolat	Pomme <b>B</b>	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge/ Salade antillaise : riz, tomate, persil, pulco citron, ananas tranches/ Riz façon cantonnaise : riz, omelette, petit-pois, carotte, oignon