

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Salade de riz maïs poivron	Raïta de radis	Melon (sous réserve)	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier	Colin meunière	Poulet rôti	Macaroni BIO façon carbonara	Semoule BIO aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre
	***	Ratatouille	Petits pois (VG) cuisinés	***	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fraidou	Yaourt nature	Pavé demi sel	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme (HVE)	Banane	Madeleine	Purée pomme (HVE) mûre	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Raïta de radis : radis, sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron / Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate / Krautsalat: chou blanc et carotte au cumin, Curry Wurst: saucisse saue tomate curry, Kirschmichel chocolade: clafoutis chocolat cerise noire / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron



Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024

Allemagne



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre vinaigrette	Semoule fantaisie	Krautsalat	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Curry Wurst	Sauté de bœuf marengo
	Blé	***	Poêlée de légumes (VG)	Pommes rissolées	Courgettes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Camembert	Yaourt nature	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Banane	Moelleux à la cerise	Pomme (HVE)

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Ceuf de France



Pêche responsable

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

