

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2024



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Pentecôte					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Pommes de terre à l'échalote	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte	Tomate vinaigrette au balsamique
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Bouchées de blé	Sauté de dinde au curry	Goulash de bœuf	Parmentier de Jambon S/PORC parmentier de jambon de dinde
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature	Fondu président	Camembert	Emmental
DESSERT		Pomme (HVE)	Banane	Purée pomme (HVE) griotte	Mousse au chocolat

P.A. n°3



Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2024

Hawaï					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Céleri rémoulade	Salade de PENNE BIO au pesto	Concombre ciboulette	Carotte râpée BIO vinaigrette à l'ananas	Pâté de foie S/PORC Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Moussaka de lentilles	Tarte au fromage	Poulet Huli Huli	Colin sauce citron
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Fromage frais ail et fines herbes	***	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT	Flan vanille	Pomme (HVE)	Milk shake pomme (HVE) fruits rouges	Moelleux ananas coco	Banane

P.A. n°4

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°899/2008. 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/Oeuf de France



Pêche responsable

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

