








NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 29 Avril au 3 Mai 2019

FETE DU TRAVAIL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	 <p><b>MAI,</b> c'est le mois en fleur, le mois des fleurs. Le 1er mai, la reine des fleurs, c'est le muguet.</p>	Concombre vinaigrette 	Salade pastourelle
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf orientale	Saucisse de Toulouse		Poulet rôti	Colin meunière citron
	Boulgour	Purée		Ratatouille	Chou-fleur béchamel
 PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	***		Six de savoie	***
 DESSERT	Pomme 	Flan vanille	Eclair au chocolat	Banane	










TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES


Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivrons  
Salade vendéenne: chou blanc râpé, raisins secs  
Salade américaine: p. de terre, maïs, tomate, céleri, œuf dur

P.A. n°4


Semaine n°19 : du 6 au 10 Mai 2019

VICTOIRE 1945

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade verte 	Betteraves vinaigrette 0		Salade vendéenne	Salade américaine
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons	Filet de colin sauce crevettes 0		Steack haché	Saucisse de Strasbourg ketchup
	Carottes en dés	Riz pilaf 0		Coquillettes 	Haricots verts
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	*** 0		Mimolette	***
 DESSERT	Fourrandise à la fraise	Kiwi 0	Mousse au chocolat	Compote de pomme	



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A. n°5



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison 

 Alternatif



# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Fête des Lanternes- Sri Lanka	VENDREDI
ENTRÉE	Friand au fromage	Tomate vinaigrette		Raita	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au miel	Hachis parmentier		Colombo de poulet	Nuggets de poisson
	Poêlée de légumes	***		Riz	Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fondu président	***		Vache qui rit	***
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Tarte noix de coco	Compote pomme cassis	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw: carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise  
Raita : concombre au fromage blanc

P.A. n°1

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de lentilles 0		Saucisson à l'ail	Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rougail de saucisse	Colin meunière citron 0		Escalope de dinde sauce barbecue	Boulette d'agneau
	Riz créole	Courgettes béchamel 0		Pommes Rosties	Semoule
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi chèvre	*** 0		Cotentin	***
DESSERT	Crème dessert vanille	Banane 0	Kiwi	Poire	

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Préciser la provenance

P.A. n°2









# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°22 : du 27 au 31 Mai 2019

ASCENSION










TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade arlequin	Salade coleslaw			
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Penne à la bolognaise			
 PRODUIT LAITIER	***	Vache qui rit			
 DESSERT	Pêche  (sous réserve)	Liégeois vanille			

P.A. n°3

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Radis beurre 0		Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf sauce barbecue	Jambon blanc 0		Steak haché de veau	Paupiette de poisson
 PRODUIT LAITIER	***	Fondu président 0		***	Gouda
 DESSERT	Pomme 	Flan nappé caramel 0		Abricots	Compte pomme framboise

P.A. n°4



Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance



 Circuits courts/ Produits locaux

 maison

 B bio

 A Alternatif



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