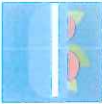





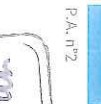

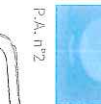



NOM DU RESTAURANT

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018

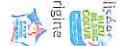
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Feuilleté au fromage Poulet rôti Haricots verts persillés Fromage blanc: sucré Clémentines	 Céleri rémoulade ou 1/2 pomelos Hachis parmentier *** Gouda Flan nappé caramel	 Saucisson à l'ail Filet de colin sauce malthaise Riz aux brocolis Yaourt aromatisé Kiwi	 Chou rouge aux pommes Rôti de porc au jus Petits-pois cuisinés Rondelé Galette des rois	 Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Colin pané citron P. de terre et épinards béchamel Bûchette mi-chèvre Compote pomme ananas
 Salade pastourelle Escalope de poulet au jus Purée de potiron Yaourt nature sucré Poire	 Salade diendives Cassoulet *** Pavé 1/2 sel Entremets vanille ou Milk shake fruits rouges	 Salade arlequin Paupiette de veau sauce chasseur Haricots beurre Fromage frais aux fruits Banane Kiwi	 Blé fantaisie Sauté de bœuf aux oignons Carottes en dés Coulommiers Kiwi	 Potage Dubarry Blanquette de poisson Riz au curcuma Edam Clémentines

P.A. n°3

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Cœur
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française



Fruits indiqués selon disponibilité



Préciser la provenance ou Pain du Jeudi Bio



Préciser la provenance

Composition des plats :

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



Vous repérez grâce aux pictogrammes



NOM DU RESTAURANT

Semaine 04 : du 22 au 26 janvier 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade v. lemurie

Potage de potiron

Salade mêlée

Toast au chèvre

Salade vendéenne

Jambon braisé

Riz façon cantonnaise

Sauté de dinde au paprika

Poisson meunière citron

Pâtes bolognaise

Lentilles

A

Purée de céleri

Haricots verts persillés

Brie

Tartare ail et fines herbes

Fraidou

Fromage frais sucré

Emmental

Liégeois chocolat

Roué confiture

Chou à la crème

Banane

Compote tous fruits

P.A. n°3

Semaine 05 : du 29 janvier au 2 février 2018

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage de légumes

oeuf dur

Salade western vinaigrette au ketchup

Salade Marco polo

Salade coleslaw

Colin sauce crevettes

Escalope de dinde forestière

Pizza

Sauté de porc au caramel

Rôti de bœuf

Riz pilaf

Frites

Salade verte

Carottes

Petits-pois fermière

Tomme grise

Camembert

Pavé 1/2 sel

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Kiwi

Chermouche

Clémentines

Gâteaux etc.

Crêpe de la Chandeleur

P.A. n°4

Vous repêcher grâce aux pictogrammes

M

raison

B bio

A

Alternative

L Local

✓

Certifié/Abel



Certifié/Abel

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

Préciser la provenance ou pain du Jeudi Bio

L Local

Préciser la provenance

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, polivron, mayonnaise / Salade coleslaw : chou blanc, carotte râpés mayonnaise / Salade mêlée : salade, maïs, croûton

Menu valable en commission menu