


NOM DU RESTAURANT

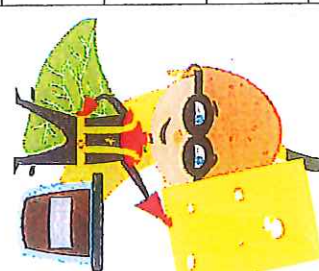
Semaine n°20 : du 13 au 17 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
FINNÉE	Salade arlequin	Concombre persillé	 <p>Fête des Lanternes Sri Lanka</p>				
PLAT & COMPAGNEMENT	Carottes en dés	Boulettes de bœuf à l'aigre douce				Salade de pois chiches aux épices	Salade de pâtes tricolore
COMPOTAGE	Coulommiers	Yaourt aromatisé				Curry de poulet	Colin pané citron
DESSERT	Glace bâtonnet	Compote pomme abricot				Carry de légumes	Purée d'haricots verts
						Lassi à la mangue	Fraidou
			Tomate basilic	Betteraves vinaigrette			
			Rôti de bœuf sauce barbecue	Filet de colin sauce aurore			
			Poêlée de légumes	Riz pilaf			
			Brie	Cotentin			
			Moelleux cassis	Pomme			

MON SUPER RESTAURANT
TOUJOURS PLUS DE RECETTES

Salade arlequin :
 p. de terre, maïs, poivron

Semaine n°21 : du 20 au 24 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
FINNÉE	Salade de blé fantaisie	Radis à la croque	 <p>Fête des Lanternes Sri Lanka</p>				
PLAT & COMPAGNEMENT	Escalope de poulet	Jambon blanc				Tomate basilic	Betteraves vinaigrette
COMPOTAGE	Petits pois cuisinés	Pâtes papillons				Rôti de bœuf sauce barbecue	Filet de colin sauce aurore
DESSERT	Yaourt nature sucré	Fondu président				Poêlée de légumes	Riz pilaf
	Banane	Entremets chocolat				Brie	Cotentin
			Moelleux cassis	Pomme			

Salade de blé fantaisie:
 blé, tomate, maïs

Menu validé
 en commission menu



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERROIRS