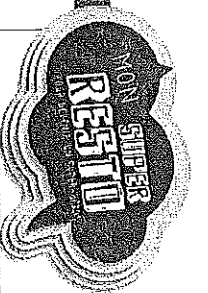


NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 21 au 25 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade d'endives	Potage de chou-fleur au curry		Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<i>ortolane sucrée</i> Mitonnée de légumes	Bœuf bourguignon		Filet de poisson sauce dieppoise	P. de terre à la savoyarde
PRODUIT ENTIER	Yaourt nature sucré	Edam		Purée de brocolis	****
DESSERT	Barre bretonne	Pomme		Fondu président	Fromage frais sucré
				Clémentines	Kiwi



TOIT SAINON SUR NOS RECETTES

Salade mûlée: salade, maïs, croûtons

P.A.N°5

Semaine n°05 : du 28 Janvier au 1er Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage		Potage de légumes	Salade mûlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de dinde	<i>Steak de veau</i>		Jambon braisé	Filet de lieu sauce curry
PRODUIT ENTIER	Riz créole <i>5,0</i>	<i>Haricots verts</i>		Gratin de chou-fleur	Boullgour <i>Bio</i>
DESSERT	Gouda	<i>Fromage</i>		Rondelé	Bûchette mi-chèvre
	Liegeois chocolat	Banane		Crêpe de la Chandeleur	<i>Compote</i>

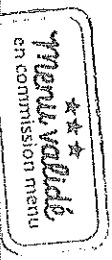


Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio



Préciser la provenance

P.A.N°1



Circuits courts/ Produits locaux

motion bio Alternatif



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

