






# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 7 au 11 Juin 2021








	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Betteraves ciboulette	Melon		Haricots verts aux échalotes	<sup>L</sup> Carottes râpées vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Paëlla au poisson		Pâtes bolognaise de lentilles <sup>A</sup>	<sup>L</sup> Sauté de bœuf aux poivrons
 PRODUIT LAITIER	Gouda	Camembert		***	Semoule
 DESSERT	<sup>L</sup> Pomme	Compote pomme cassis		Fromage frais sucré	Fromage frais au Sel de Guérande
				Pêche	Crème dessert chocolat

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°24 : du 14 au 18 Juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Pastèque	Macédoine de légumes		Pâté de foie	<sup>L</sup> Tomate vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Steak hache sauce ketchup maison		Filet de lieu sauce curry	Chipolatas
 PRODUIT LAITIER	Pêlé mêle provençal	Purée		Carottes	Haricots blancs cuisinés
 DESSERT	Yaourt nature sucré	Mimolette		Fondu président	Coulommiers
	Madeleine	<sup>L</sup> Pomme		Banane	Compote pomme fraise

P.A. n°5

<sup>A</sup> MENU VEGETARIEN

<sup>B</sup> bio  
PRODUCTEUR BIO SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE

<sup>L</sup> Local  
PRODUCTEUR LOCAUX SOUS RESERVE DE STOCK NECESSAIRE



<sup>L</sup> Circuits courts/ Produits locaux

<sup>M</sup> maison

<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES