

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°02 : du 7 au 11 Janvier 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	salade verte	Macedoine de légumes	<p><b>BONNE ANNEE 2019 !</b> Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!</p>		Betteraves aux noix
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis bolognaise/rapé	Cordon bleu		Filet de colin sauce citron	Saucisse
PRODUIT LAITIER	***	Purée de PDT		Brocolis/carottes	Lentilles
DESSERT	Compote tous fruits et son biscuit	Clémentines		Cotentin	M Entremets vanille
				Galette des Rois	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Jambalaya de volaille: Emincés de volaille, riz, chorizo, concassé de tomates / Salade mêlée: salade, maïs, croutons / Salade western : haricot rouge, maïs Salade Marco Polo : pâte, oeuif, poivron ,mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°03 : du 14 au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage à la patate douce /potiron	Carottes râpées /citronnée/emmental		Salade Marco polo	Salade verte ,croûton, féta, vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes d'agneau sauce tomates	Escalope de volaille		Sauté de porc au caramel	Steak haché de bœuf
PRODUIT LAITIER	Semoule	Petits-pois		Carottes et navets braisés	Frites
DESSERT	Kiwi/poire	L Yaourt aromatisé		M Far Breton	Compote pomme /banane

bio  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local  
Préciser la provenance

P.A. n°4



Circuits courts/ Produits locaux

maison

bio

Alternatif

Q

R

V

W

X

Y

Z

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°04 : du 21 au 25 Janvier 2019



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Chou-fleur mimosa		Pâté de campagne	Endives/ betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage	Bœuf bourguignon		Filet de poisson sauce dieppoise	P. de terre à la savoyarde
	Ratatouille/semoule	Carottes /pdt		Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER	<sup>L</sup> Yaourt nature sucré				
DESSERT	Clémentine	Barre bretonne		<sup>L</sup> Pomme	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade mêlée: salade, maïs, croutons

P.A. n°5

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Taboulé /emmental/mimolette		Salade de pdt/œuf	Salade mêlée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Blanquette de dinde	haché de veau sauce ketchup		Jambon braisé	Hachis parmentier
	Riz créole	Haricots beurre persillés		Gratin de chou-fleur	
PRODUIT LAITIER					<sup>L</sup> Fromage blanc au miel
DESSERT	Liegeois chocolat	Banane	<i>LE SAIS-TU ? La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"</i>	Crêpe de la Chandeleur	

Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

<sup>L</sup> Local Préciser la provenance

P.A. n°1



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

<sup>M</sup> maison









<sup>B</sup> bio

<sup>A</sup> Alternatif

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°06 : du 4 au 8 Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi <i>Carnaval de Rio</i>	VENDREDI	
 ENTRÉE	<sup>M</sup> Salade de pâtes tricolore mimolette			<sup>M</sup> <i>Salade Brésilienne</i>	Œuf mayonnaise	 <b>TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES</b> Salade Brésilienne: ananas, salade, cœurs de palmiers, maïs vinaigrette au citron vert / Feijoda: saucisse, haricots rouges, carottes, oignons, épices / Salade mêlée: salade, maïs, croutons / Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Escalope de volaille	 Bolognaise		<i>Feijoda</i>	Poisson meunière	
	Petits pois	<sup>M</sup> Pâtes		<i>Riz pilaf</i>	Carottes à la crème	
 PRODUIT LAITIER		Mousse au chocolat			<sup>L</sup> Fromage blanc sucré	
 DESSERT	Clémentines	Barre Bretonne			<sup>M</sup> <i>Quindim Flan coco</i>	