

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°19 : du 09 au 13 Mai 2022



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Concombre vinaigrette	P. de terre et maïs vinaigrette	Haricots verts échalote	Betterave ciboulette	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Palette de porc a la diable (S/P) Roti de dinde sauce diable	Poisson meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau	Entêté de boeuf marengo	Croq Epinard
	Purée de PDT	Carottes	***	Pâtes tortis	Riz BIO sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Yaourt nature	Emmental	Brie	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan vanille	Poire	Pomme	Gâteau façon brownies	Purée pomme fruits rouge

P.A. n°2

Semaine n°20 : du 16 au 20 Mai 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie	Carotte râpée	Salade de riz tomate concombre	Salade du Léon	Saucisson à l'ail cornichon (S/P) Roulade de dinde
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Entêté de bœuf provençale	Nuggest de blé	Pilon de poulet sauce barbecue	Galette volaille champignons	Merlu sauce bercy
	Courgettes	Purée de pomme de terre	Petits pois cuisinés	***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Cantal	Yaourt aromatisé	Carré fromager	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Fromage blanc à la noix de coco	Poire	Crêpe au caramel beurre salé	Banane

P.A. n°3

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Menu validé
en commission menu



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES