

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°21 : du 23 au 27 Mai 2022

ASCENSION



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs /  
Salade bicolore: carotte, radis/ Raïta de concombre: concombre sauce fromage blanc au cumin, paprika, citron

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Tomate ciboulette	Raita de concombre	Salade arlequin		
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de boeuf aux poivrons	Dahl de lentille corail et RIZ BIO	Quiche Lorraine		
	Pâtes tortis	***	Salade verte		
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire	Tomme blanche		
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Purée pomme griotte		

P.A. n°4

Semaine n°22 : du 30 Mai au 3 Juin 2022

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carotte rapée au maïs	Coquillettes au basilic (Basilic non bio)	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Colin pané	Sauté de dinde à l'estragon	Boulettes de bœuf au thym	Rôti de porc au jus  (S/P) Roti de dinde au jus
	Poêlée de légumes	Riz	Semoule	Ratatouille	Haricots blancs cuisinés
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Edam	Brie	Fromage frais sucré	Fraidou
DESSERT	Madeleine	Pomme	Mousse au chocolat	Tarte flan	Purée pomme pêche

BIO

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.

LOCAL

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

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
40 PLUS PRÈS DES TERRIROIRS