

# NOM DU RESTAURANT

Semaine n°23 : du 6 au 10 Juin 2022

LUNDI DE PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Melon	Taboulé (semoule BIO)	Concombre et tomate	Choux rouges
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Estouffade de boeuf	Poisson pané citron	Chili de légumes	Marmite de poisson basquaise
		Carottes	Epinards béchamel	*****	Pâtes papillon
PRODUIT LAITIER		Camembert	Saint Nectaire	Gouda	Yaourt aromatisé
DESSERT		Flan nappé caramel	Pêche (sous réserve)	Moelleux aux abricots	Purée de pomme

P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade italienne: pâtes, tomate, poivron, olive

Semaine n°24 : du 13 au 17 Juin 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carotte râpée	Salade italienne	Macédoine de légumes mayonnaise	P. de terre, tomate, oignon vinaigrette	Concombre vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Merlu sauce catalane	Paupiette de veau sauce curry	Omelette	Chili con carne et RIZ BIO
	Purée de pomme de terre	Haricots beurre	Blé	Ratatouille	***
PRODUIT LAITIER	Pavé 1/2 sel	Fromage frais sucré	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Coulommiers
DESSERT	Liégeois vanille	Nectarine (sous réserve)	Pomme	Moelleux poire pistache	Mousse au chocolat

P.A. n°2

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°889/2008. 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.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Lazet rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

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