



# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## 1 au 5 avril 2024

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
<b>HORS D'OEUVRE</b>	<b>Salade de céleri local</b>	<b>Duo de choux local</b>	Salade de champignons	Salade San Diégo (haricots rouges, haricots blancs, maïs, poivrons)
<b>PLAT DU JOUR</b>	Dhal de pois chiches et carottes au curry	Mijotée de veau sauce chasseur	<b>Kassler fumé VPF</b>	<b>Filet de poisson MSC gratiné</b>
<b>GARNITURE</b>	Riz	<b>Petits pois BIO</b>	Lentilles aux carottes	Pâtes à la tomate et julienne de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<b>Emmental BIO</b>	Petit cotentin	<b>Gouda BIO</b>	Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Pomme	<b>Tarte aux pommes streussel locale</b>	Flan vanille nappé caramel	<b>Fruit de saison BIO</b>
REPAS SAUF PORC				

SOIR							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI			
REPAS SAUF PORC							
<b>HORS D'OEUVRE</b>							
<b>PLAT DU JOUR</b>					Emincé de porc à la crème safranée	Crudité du chef	Salade verte
<b>GARNITURE</b>					Purée de panais	Œufs durs à la florentine	Lasagnes à la bolognaise
<b>PRODUIT LAITIER</b>					Bûche de fromage à la coupe	Epinards et pommes de terre vapeur	
<b>DESSERT</b>					Riz au lait	Yaourt aux fruits	Fruit de saison
REPAS SAUF PORC							



Produit BIO



Produit artisanal



Produit issu d'une pêche durable



Produit Label Rouge



Produit AOP/IGP

