



# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

## 2 au 6 septembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	MIDI				
	REPAS VEGETARIEN				
HORS D'ŒUVRE	Melon	Salade de haricots verts	Salade de concombres à la ciboulette	Salade de radis râpés	Salade de carottes <b>BIO</b>
PLAT DU JOUR	Tortellinis tricolores au légumes en sauce	<b>Fricassée de poisson MSC</b> sauce curry coco	Sauté de volaille	<b>Emincé de bœuf VBF façon Chili</b> (haricots rouges, maïs et sauce tomate)	<b>Rôti de porc VPF au jus</b>
GARNITURE		<b>Purée pommes de terre, potiron BIO</b>	Semoule et légumes de tajine	Riz	Pommes de terre fondantes et épinards à la crème
PRODUIT LAITIER	<b>Emmental râpé BIO</b>	Rondelé ail et fines herbes	Fraidou	Tomme grise	<b>Munster à la coupe AOP</b>
DESSERT	Moelleux vanille griottes	Fruit de saison	Pomme cuite	Fruit de saison	Fromage frais à la pulpe de fruits
	REPAS SANS PORC				
	SOIR				
	LUNDI				
	REPAS FROID				
HORS D'ŒUVRE				Salade verte	
PLAT DU JOUR	Pilons de poulet au jus	Dés de jambon	Tarte flan au fromage	Poisson à la bordelaise	
GARNITURE	Pommes de terre rissolées et carottes persillées	Salade méditerranéenne (pâtes, poivrons et tomates, féta)		Blé et courgettes au romarin	
PRODUIT LAITIER	Bûche de fromage à la coupe	Gouda à la coupe	Yaourt aromatisé		
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Flan chocolat	
	REPAS SANS PORC				



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Produit issu d'une pêche durable



Produit Label Rouge



Produit AOP/IGP

