



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

23 au 27 septembre 2024

MIDI				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS VEGETARIEN	
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique	Salade iceberg	Salade de blé aux légumes croquants	Salade de tomates
PLAT DU JOUR	Emincé de volaille sauce pesto	Hachis parmentier	Salade de carottes râpées locale aux pommes	Casolette océane (poisson, moules et petits légumes)
GARNITURE	Pâtes et courgettes	(Purée pommes de terre, poireaux BIO)	Mijotée de bœuf VBF sauce au thym	Riz
PRODUIT LAITIER	Carré de l'Est à la coupe	Tartare	Boullgour et piperade	Kiri
DESSERT	Fruit de saison BIO	Yaourt local quetsches cannelle	Yaourt fruité	Fruit de saison BIO
REPAS DANS PORC				
SOIR				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS FROID	
HORS D'ŒUVRE	Melon		Salade verte	
PLAT DU JOUR	Boulettes au caramel	Filet de poisson à l'orientale	Poêlée de boullgour	
GARNITURE	Riz et petits pois façon riz cantonnais	Semoule et aubergines	et légumes grillés aux lardons	
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Tomme à la coupe	Fromage à tartiner	
DESSERT	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	
REPAS DANS PORC			Poêlée de boullgour, haricots rouges et légumes grillés	



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Produit issu d'une pêche durable



Produit Label Rouge



Produit AOP / IGP

