



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

14 au 18 octobre 2024

SEMAINE DECOUVERTE : Fruits et légumes oubliés

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		REPAS VEGETARIEN		HALLOWEEN	
HORS D'OEUVRE	Salade de betteraves au maïs	Salade verte	Salade de panais râpé	Salade de champignons vénéneux	Salade de blé aux légumes croquants
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf VBF au paprika	Falafels	Jambon cuit au jus	Sauté de poulet BIO à la diable	Haché de saumon au citron vert
GARNITURE	Cœur de blé et rutabaga	Semoule et légumes de couscous	Gratin dauphinois et haricots verts à l'ail	Purée sanguinolante (purée de betteraves rouges)	Poêlée de légumes aux crosnes
PRODUIT LAITIER	Ribeaupierre (fénu grec) local	Yaourt sucré BIO	Fromage à tartiner BIO	Tomme blanche	Camembert à la coupe
DESSERT	Fruit de saison BIO	Compote pomme coing	Salade de fruits frais	Carrot cake	Liégeois chocolat
REPAS SANS PORC			Jambon de volaille		

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	Salade de cœurs de palmiers				
PLAT DU JOUR	Filet de poisson sauce au lait de coco	Quiche lorraine	Emincé de bœuf stroganoff	Nuggets de blé	
GARNITURE	Riz et poivrons	Salade de chou rouge	Pâtes tagliatelles et céleri persillé	Blé et brocolis à la béchamel	
PRODUIT LAITIER	Fromage à tartiner		Fromage à la coupe	Yaourt	
DESSERT		Crème dessert caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	
REPAS SANS PORC		Quiche aux poireaux			



Produit local



Produit artisanal



Produit issu d'une pêche durable



Produit Label Rouge



Produit AOP / IGP

