



CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

18 au 22 novembre 2024



		MIDI				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de chou rouge local au vinaigre de framboise	Velouté de potiron	Salade de carottes BIO	Salade de chou blanc BIO aux agrumes	Salade de céleri BIO	
PLAT DU JOUR	Filet de poisson MSC sauce citron	Curry de veau	Tarte aux poireaux	Gratin de macaronis et courges au poulet	Knacks locales, condiment	
GARNITURE	Blé et carottes (orange et jaune)	Riz et petits pois			Pommes de terre vapeur et choucroute	
PRODUIT LAITIER	Edam à la coupe	Camembert à la coupe	Cantal à la coupe AOP	Fromage Les fripons	Ribeaupierre à la coupe local	
DESSERT	Fruit de saison BIO	Crème dessert saveur chocolat BIO	Banane	Fruit de saison	Tarte Linzer	
REPAS DANS VOTRE						
		SOIR				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de panais râpé				Salade verte aux dés de fromage	
PLAT DU JOUR	Raviolis au bœuf sauce tomate et basilic	Pilons de poulet, jus aux épices	Sauté de porc à la crème et champignons	Sauté de porc à la crème et champignons	Rôti de bœuf sauce aux oignons	
GARNITURE		Semoule et ratatouille	Poêlée de choux de Bruxelles		Riz et haricots verts	
PRODUIT LAITIER		Fromage à tartiner ail et fines herbes	St Paulin			
DESSERT	Compote de fruits	Fruit de saison	Pâtisserie		Flan vanille nappé caramel	
REPAS DANS VOTRE		Sauté de volaille à la crème et champignons				



Produit BIO



Produit local



Produit artisanal



Produit issu d'une pêche durable



Produit Label Rouge



Produit AOP/IGP

