



# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2019 - MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'OEUVRE	<p><u>Salade de chou blanc (f)</u> Salade de riz (éco) Salade nantaise (f) <u>Carottes râpées (f)</u></p>	<p>Salade verte aux croûtons (f) <u>Pâté de foie (f)</u> Tomate farcie au thon (f) Brocolis sauce yaourt et ail (s)</p>	<p>Duo de haricots (s) <u>Lamelles de pommes à la crème de paprika (f)</u> Roulade et cornichons (f) Salade de concombres (f)</p>	<p><u>Gaspacho maison (f)</u> Terrine océane (f) <b>Céleri (f)</b> Salade de légumes croquants (f)</p>	<p>Nems au poulet (s) Brochette (f) <u>Salade coleslaw (f)</u> Salade de soja (éco)</p>
PLAT DU JOUR	<p>Sauté de bœuf aux olives (f) <u>Poulet rôti (f)</u></p>	<p>Saucisse à cuire (f) <u>Filet de merlan sauce gri-biche (f)</u></p>	<p><u>Mijoté de bœuf aux petits oignons (f)</u> Omelette sévillane (f)</p>	<p><u>Normandin de veau au jus (s)</u> Rôti de dindonneau sauce moutarde (f)</p>	<p>Filet de cabillaud en croûte provençale (s) <u>Grillade de porc au curry (f)</u></p>
ACCOMPAGNEMENTS	<p><u>Pommes dauphinoises (s)</u> Courgettes rôties (f)</p>	<p>Lentilles (f) <u>Poêlée printanière (s)</u></p>	<p><u>Purée de pommes de terre (éco)</u> Tomates rôties (f)</p>	<p><b>Gratin de pâtes (éco)</b> <u>Petits pois carottes (éco)</u></p>	<p><u>Riz basmati (éco)</u> Fenouil (f)</p>
FROMAGES	<p><u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u></p>	<p><u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u></p>	<p><u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u></p>	<p><u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u></p>	<p><u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u></p>
DESSERTS	<p>Tarte au chocolat (s) Crème dessert saveur pralinée (éco) <u>Ananas (f)</u> Corbeille de fruits</p>	<p>Flan (f) Panna cotta aux fruits rouges (éco) Compote pomme coing (éco) <u>Corbeille de fruits</u></p>	<p>Salade de fruits (f) Paris Brest (s) <u>Yaourt aux fruits frais (f)</u> Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits <u>Gâteau marbré (f)</u> Pruneaux aux épices (éco) Mousse citron (éco)</p>	<p><u>Litchis au sirop (éco)</u> Liégeois vanille (f) Miroir cacao (s) Corbeille de fruits</p>

\* Chaque jour, du pain blanc est proposé en accompagnement du plat. Pour les collégiens et les lycéens, une pizza par convive sera proposée une fois par semaine. En **bleu** les produits Locaux - En **vert** les produits Bio

En souligné est identifié le menu conseillé, conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN. Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur.



Le poisson est issu de pêche durable



Volaille d'origine française



Viande bovine d'origine française



Viande porcine d'origine française



Produits issus de circuits locaux