



# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

MENUS DU 09 AU 13 MARS 2020 - MIDI



## MIX SUCRÉ-SALÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage (s) Œufs durs mayonnaise (f) [LOCAL] <u>Chou rouge aux pommes (f)</u> Salade croquante au quinoa (f et éco)	[LOCAL] <u>Concombres bulgare (f)</u> Salade verte aux croûtons (f) Salade de pâtes à l'italienne (éco) <u>Velouté de céleri aux pommes et curcuma (f)</u>	Dips de légumes (f) Céleri rémoulade (f) <u>Tarte chèvre et bacon au miel (f)</u> Cœurs de palmier à la vinaigrette (éco)	[LOCAL] <u>Potage (f)</u> <u>Œufs mimosa multicolores (f)</u> Tomate mozzarella (f) Carottes râpées (f)	<u>Verrine de roquefort et poire (f) à la cannelle</u> Potage de légumes (f) Radis râpé (f) Betteraves rouges au vinaigre balsamique (éco)
PLAT DU JOUR	<u>Pilon de poulet au Coca-Cola (f)</u> Steak haché au cheddar (s)	Filet de poisson (s) aux petits légumes <u>Poulet curry coco (f)</u>	Côte de porc pané, jus au thym (f) <u>Bœuf bourguignon (f)</u>	<u>Pizza hawaïenne (jambon, ananas) et sa salade verte (f)</u> Poisson du marché (f)	<b>[VÉGÉTARIEN]</b> Œuf façon tortilla (f) <u>Longe de porc (f) au miel et à la cannelle</u>
GARNITURE	Frites (s) Poêlée campagnarde (s)	<u>Purée de patates douces (f)</u> Légumes pochés (f)	Pâtes (éco) Duo de haricots verts (s)	Semoule safranée (éco) Gratin de chou-fleur (f)	Pommes de terre (f) <u>Poêlée de courgettes aux raisins secs (f)</u>
LAITAGE	Saint Paulin (f) Yaourt aromatisé (f) Camembert (f) Tartare ail et fines herbes (f)	Vache qui rit (f) <b>AB</b> <u>Fromage blanc sucré (f)</u> Fraidou (f) Tomme (f)	Emmental (f) <b>AB</b> <u>Yaourt sucré (f)</u> Les Fripons (f) Chanteneige (f)	Kiri (f) Fromage blanc aromatisé (f) Brie (f) Mimolette (f)	Tomme (f) Petit suisse sucré (f) Bûche de chèvre (f) Samos (f)
DESSERT	<u>Panna cotta à la mangue et aux épices (f)</u> Salade de fruits (f) Petit suisse aux fruits (f) Fruits (f)	Crêpe fourrée à la pomme (s) Entremet vanille au caramel beurre salé (éco) Compote de fruits (éco) Fruits (f)	Baba exotique (f) Crème dessert saveur café (f) [LOCAL] <u>Poire pochée à la vanille (f)</u> Fruits (f)	Mousse citron (f) <u>Tarte aux pommes et chantilly au beurre salé (f)</u> Banane (f) Fruits (f)	<u>Gâteau de riz à la martiniquaise (f)</u> Kiwi (f) Entremet chocolat (éco) <b>AB</b> <u>Fruits (f)</u>

\* 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 [LOCAL] Produits issus de circuits locaux