



Semaine n°15 : du 10 au 14 Avril 2023

Menu de Pâques

|                       | LUNDI | MARDI                                | MERCREDI                              | JEUDI                | VENDREDI                         |
|-----------------------|-------|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|----------------------------------|
| ENTRÉE                |       | Betterave vinaigrette à la framboise | Concombre à la menthe                 | Salade arlequin      | Crêpe fromage                    |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT |       | Lasagnes à la bolognaise             | Palette de porc / Rôti de dinde (S/P) | Nuggets de blé       | Merlu sauce crustacés            |
|                       |       | ***                                  | Haricots blancs à la tomate           | Petits pois cuisinés | Riz Créole                       |
|                       |       | Edam                                 | Pont L'Evêque                         |                      | Fromage frais au sel de Guérande |
| PRODUIT LAITIER       |       |                                      |                                       |                      |                                  |
| DESSERT               |       | Poire                                | Purée pomme fraise                    | Pomme                | Mousse au chocolat               |



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin: p. de terre, petits pois, maïs / Salade pastourelle: pâtes, tomate, poivron

P.A. n°5

Semaine n°16 : du 17 au 21 Avril 2023

|                       | LUNDI                         | MARDI                   | MERCREDI                      | JEUDI                                    | VENDREDI              |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------------|-------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|
| ENTRÉE                | Radis à la croque             | Salade verte            | Salade pastourelle            | Carotte râpée BIO vinaigrette miel curry | Céleri rémoulade      |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Emincé de poulet à l'estragon | Pâtes à la bonifacienne | Emincé de bœuf sauce piquante | Colin sauce dieppoise                    | Sauté de dinde au jus |
|                       | Haricots verts                | ***                     | Courgettes colorées           | Riz                                      | Lentilles             |
| PRODUIT LAITIER       | Yaourt aromatisé              | Coulommiers             | Saint Paulin                  | Fraidou                                  | Fromage frais sucré   |
| DESSERT               | Pomme                         | Liégeois vanille        | Banane                        | Moelleux aux poire                       | Purée pomme cannelle  |

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°17 : du 24 au 28 Avril 2023



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

|                       | LUNDI                                                | MARDI                           | MERCREDI                | JEUDI                  | VENDREDI                     |
|-----------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------------|
| ENTRÉE                | Concombre vinaigrette                                | P. de terre et maïs vinaigrette | Haricots verts échalote | Salade verte           | Betterave ciboulette         |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Saucisse de Toulouse /<br>Saucisse de volaille (S/P) | Colin pané citron               | Couscous de légumes     | Sauté de boeuf marengo | Riz à la cantonnaise         |
|                       |                                                      | Purée de pdt                    | ***                     | Haricots beurre        | ***                          |
| PRODUIT LAITIER       | Cotentin                                             | Yaourt nature sucré             | Emmental                | Brie                   | Fromage frais sucré          |
| DESSERT               | Flan vanille                                         | Poire                           | Pomme                   | Mousse au chocolat     | Smoothie pomme fruits rouges |

Semoule fantaisie:  
semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°18 : du 1er au 5 Mai 2023

Fête du travail

|                       | LUNDI | MARDI                   | MERCREDI                       | JEUDI                               | VENDREDI                                                 |
|-----------------------|-------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| ENTRÉE                |       | Coquillettes au basilic | Semoule fantaisie              | Carotte et céleri vinaigrette       | Saucisson à l'ail cornichon / coupelle de volaille (S/P) |
| PLAT & ACCOMPAGNEMENT |       | Courgettes au bœuf      | Pilon de poulet sauce barbecue | Penne au crémeux de lentille corail | Merlu sauce bercy                                        |
|                       |       | ***                     | Petits pois cuisinés           | ***                                 | Haricots vert                                            |
|                       |       | Yaourt aromatisé        | Fondu président                | Cantal                              | Fromage frais au sel de Guérande                         |
| DESSERT               |       | Pomme                   | Poire                          | Moelleux aux pommes                 | Banane                                                   |

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

**LOCAL**  
Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES