

# Semaine du goût 2019

## Repas végétarien

lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
<b>NOUVEAUTE</b> BIO Salade verte et sa vinaigrette aux fruits de la passion*	Céleri râpé	<b>NOUVEAUTE</b> Pain à la carotte et aneth*	Salade de Betteraves Macédoine vinaigrette	Radis & beurre doux
Bœuf sauté bobotie* Label Rouge	Steak de colin au cerfeuil	<b>NOUVEAUTE</b> Escalope de veau hachée sauce jumbalaya*	<b>NOUVEAUTE</b> Tortelloni Pomodoro et Mozzarella à l'ail et à l'échalote (pâtes et garniture bio)	Pavé de merlu sauce homardine* Pêche durable
Légumes couscous Boullgour safrané BIO	Courgettes à la tomate et sauge Penne BIO	Purée de céleri et pommes de terre	BIO BIO	Poêlée de légumes à la sauce béarnaise Riz à l'indienne* BIO
Petit moulé nature Fromy	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Tomme blanche Edam BIO	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré BIO	Camembert Brie BIO
Flamby® au chocolat Flamby® nappé au caramel	<b>NOUVEAUTE</b> Cake courgette citron Recette Maison	BIO Salade de fruits frais (pommes, ananas, jus d'orange et basilic)	Fruit de saison Fruit de saison	<b>NOUVEAUTE</b> Stracciatella citron et chocolat
	Vinaigrette traditionnelle		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	
<b>GOUTER</b>				
Lait demi-écrémé Fruit de saison Pépite®	Fraidou Sirop de grenadine Pain aux noix	Yaourt nature sucré Moëlleux au citron Jus d'orange	Lait demi-écrémé Compote de pomme Pain au chocolat	Fromage frais sucré Fruit de saison Nutella® Baguette



Label rouge



Race à viande



Volaille Certifiée



Produits locaux



Recette Maison



Nouvelle recette



Viande de porc française



Agriculture Biologique



Pêche durable



Fromage AOC/AOP

\* vinaigrette aux fruits de la passion : fruits de la passion, huile de colza, moutarde et sel

\* sauce bobotie : épice paëlla, farine de riz, oignon, abricots secs, canelle, curry, ail et raisins

\* pain à la carotte : fromage blanc, semoule de blé, œufs, ail et carottes râpées

\* sauce aneth : fromage blanc, mayonnaise et aneth

\* sauce jumbalaya : oignon, ail, curry, farine de riz, crème légère et julienne de légumes

\* sauce homardine : fenouil, crème liquide, tomate, 4 épices, beurre, thym, bisque de homard, oignons et ail

\* Riz à l'indienne : riz, lentilles, oignons et épice tandoori