

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 24-mars au 28-mars

L'Atelier

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	salade de pâtes 	Salade composée 	Taboulé 	REPAS A THEME	Roulade de jambon de volaille
	Pamplemousse 	Betteraves aux pommes 	Saucisson à l'ail		Potage maison 
PLATS	Chausson Bolognaise	Rôti de porc sauce moutarde 	Bœuf sauce brune 	CARNIVAL DE RIO	Poisson pané 
	Aiguillettes de poulet aux herbes 	Omelette fromage maison 	Filet de poisson blanc 		Saucisse locale 
	Courgettes sautées	Lentilles	Choux fleurs en béchamel 		Pomme de terre 
	Semoule	Carottes fraîches 	Cœur de blé		Poêlée de légumes
	Bleu	Cantal jeune 	Tomme blanche		Tomme de montagne 
DESSERTS	Fromage blanc et son coulis	Salade de fruits frais 	Eclair au chocolat		Fruit de saison 
	Mousse mangue 	Ile flottante	Assortiment de yaourt		Gâteau au chocolat 

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 24-mars au 28-mars

L'Atelier

SOIR

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

ENTRÉES

Haricots verts en salade



Friand fromage



Salade Piémontaise



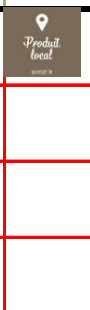
Buffet d'entrée



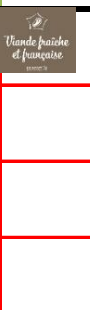
Produit Bio
Recette réalisé par le Chef
Viande française

PLATS

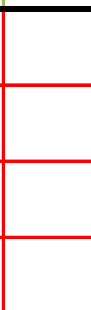
Sauté de porc local



Steak haché et sa sauce au choix



Filet de dinde à la crème



Hot Dog maison



Recette végé
Produit frais
Produit local

Tortis



Purée



Petits pois



Frites fraîches



Produit local
Pêche durable

Légumes



Poireaux



Brunoise



Salade verte



Dessert réalisé par le Chef

FROMAGES

Fromage



Fromage



Fromage



Fromage



Produit de saison
Street Food

DESSERTS

Liégeois



Mousse framboise



Pâtisserie



Pêches au sirop



Street Food