

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	Asortiment 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 	STREET FOOD  Buffet d'entrée 
	Sauté de porc local 	Steak haché et sa sauce au choix 	Filet de dinde à la crème	Hot Dog maison 
PLATS	Tortis	Purée	Petits pois	Frites fraîches 
	Légumes	Poireaux	Brunoise	Salade verte 
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Liégeois	Mousse framboise 	Pâtisserie 	Pêches au sirop

- Produit Bio 
- Recette réalisé par le Chef 
- Viande française 
- Recette végé 
- Produit frais 
- Produit local 
- Pêche durable 
- Dessert réalisé par le Chef 
- Produit de saison 
- Street Food 