

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 17-nov. au 21-nov.

L'Atelier

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES					
	Surimi	Potage maison	Coleslaw	Nem de légumes	Céleri rémoulade
	Œufs dur mayonnaise	Roulade de jambon	Pâté de campagne	Betteraves	Salade de mâche et croûtons
PLATS	Sauté de dinde sauce fromagère	Chipolata	Bœuf aux épices Mexicaine	Omelette pomme de terre	Filet de poisson sauce ciboulette
	Escalope de porc à la moutarde	Cordon bleu		Croustillant fromager	Sauté de volaille façon Basquaise
	Pomme de terre sautées	Carottes rôties bio	Farfalle	Courgettes	Semoule
	Chou vert	Flageolets	Ratatouille	Blé	Petits légumes
FROMAGES					
	Tomme	Mimolette	Brie	Yaourt nature sucré	Kiri
DESSERTS					
	Fruit de saison	Liégeois	Fromage blanc et son coulis	Compote de pommes	Pâtisserie du Chef
	Mousse chocolat blanc	Salade de fruits frais	Pâtisserie	Quatre quart et crème Anglaise	Fruit de saison

DUPONT
RESTAURATION

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 17-nov. au 21-nov.

L'Atelier

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES				STREET FOOD	Produit Bio
	Salade composée	Haricots verts en salade	Carottes râpées	Buffet d'entrée	Recette réalisé par le Chef
					Viande française
PLATS	Carbonara	Sauté de porc		Kebab	Recette végé
			Tartiflette		Produit frais
	Pâtes	Riz	Salade verte	Frites	Produit local
	Légumes	Jardinière de légumes		Salade	Pêche durable
FROMAGES					Dessert réalisé par le Chef
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Produit de saison
					Street Food
DESSERTS	Tarte aux poires	Crème dessert	Fruit au sirop	Salade de fruits frais	