
















CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 15-déc. au 19-déc.

L'Atelier

MIDI	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ENTRÉES										
	Salade de pâtes		Salade composée		Macédoine		Potage de saison			
	Mais en salade		Feuilleté fromage		Rosette		Terrine de campagne			
PLATS	Poisson fish'n chips		Sauté de poulet Basquaise		Sauté de bœuf aux oignons		Cordon bleu			
	Saucisse locale		Paupiette de volaille		Filet de poisson au citron		Rôti de porc à la moutarde		REPAS	
									DE	
	Purée de butternut		Riz		Petits pois		Frites		NOEL	
	Purée de pommes de terre		Fondue de poireaux		Pâtes		Salade			
FROMAGES										
	Gouda		Tomme blanche		St Nectaire		Brie			
DESSERTS										
	Salade de fruits		Fromage blanc et son coulis		Fruit de saison		Liegeois chocolat			
	Assortiment de yaourt		Crème café		Mousse chocolat		Fruit de saison			

CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

du 15-déc. au 19-déc.

L'Atelier

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTRÉES					Produit Bio
	Quiche Lorraine	Tomates en salade		Buffet d'entrée	Recette réalisé par le Chef
					Viande française
PLATS	Sauté de porc	Haché de veau et sa sauce	NOEL	Cuisse de poulet	Recette végé
			DES		Produit frais
	Boulgour	Semoule	INTERNES	Riz jaune	Produit local
	Jardinière	Carottes		Légumes	Pêche durable
FROMAGES					Dessert réalisé par le Chef
	Fromage	Fromage		Fromage	Produit de saison
					Street Food
DESSERTS	Tarte aux pommes	Flan patissier		Crème vanille	