



# La Quinzaine du Développement durable

Du 02 au 06 Octobre



LANGUEDOC  
RESTAURATION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D	Taboulé Radis beurre Mousse de foie et cornichons	Radis beurre Houmous et toasts Soupe de potiron	Céleri vinaigrette		Friand au fromage Carottes râpées Betteraves vinaigrette
E	Paupiette de veau aux olives Bouलगour Brocolis sautés	Filet de poisson sauce aux zestes de citron Pommes grenailles aux herbes de Provence Brocolis gratinés	Poulet rôti au jus Lentilles cuisinées Jeunes carottes	Oeuf mayonnaise Salade verte fromagère	Fricassée de poisson gratinée Ecrasé de PdT Brocolis sautés
J				Bruschetta aux légumes Jardinière de légumes	
E	Samos	Emmental Gâteau au pain perdu et chocolat Fruit de saison	Tartare	Salade de fruits Crème dessert chocolat	Fromage à la coupe
U	Tarte Bourdaloue Compote pomme, banane		Far aux fruits		Crêpe au sucre Fromage blanc à la confiture
N					
E					
R					



## LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



## LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines