

# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Toutes les viandes de bœuf, de volaille et de porc de nos restaurants sont françaises**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
<http://saint-georges-de-reintembault.fr/>

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Céleri Mimosa



Potage

Crêpe au fromage

Carottes râpées



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Mijoté de porc à  
l'estragon

Rougail de saucisse

Parmentier de poisson

Coquillettes



Petits pois



Riz



Salade verte



### PRODUIT LAITIER

Fromage

### DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Compote de pommes et  
cassis

Galette des Rois

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 Toutes les viandes de bœuf, de volaille et de porc de nos restaurants sont françaises

 Produit issu de l'agriculture biologique

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
<http://saint-georges-de-reintembault.fr/>

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Jambon et macédoine

Potage

Riz au thon tomate



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Boulettes de boeuf aux  
épices Thaï

Dos de colin rôti

Jambon braisé à  
l'ananas

Bœuf au paprika

Coquillettes



Ratatouille / Semoule  
(bio)



Pommes rissolées

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc



Clafoutis aux pépites

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Toutes les viandes de bœuf, de volaille et de porc de nos restaurants sont françaises

**Produit issu de l'agriculture biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
<http://saint-georges-de-reintembault.fr/>

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Charcuterie

Friand au fromage

Carottes râpées



Potage à la tomate

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Filet de merlu pané au  
citron

Chili con carne

Rôti de porc Charcutière

Mijoté de bœuf à la  
tomate

Julienne de légumes

Riz

Purée

Gratin de chou-fleur



PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Cocktail de fruits

Brownie

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Toutes les viandes de bœuf, de volaille et de porc de nos restaurants sont françaises**

**Produit issu de l'agriculture biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
<http://saint-georges-de-reintembault.fr/>

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Quiche Lorraine

Crêpe au fromage

Salade verte, Edam et  
Gouda



Potage

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau aux  
raisins



Boulettes de bœuf façon  
Thaï

Saucisse grillée

Filet de lieu sauce aux  
crustacés

Haricots verts

Poêlée de légumes / Riz  
Créole

Lentilles

Brocolis / Boulgour (bio)  
aux petits légumes



### PRODUIT LAITIER

Fromage

### DESSERT

Fruit frais



Duo de fromage blanc et  
compote



Clafoutis



Crêpe de la Chandeleur

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Toutes les viandes de bœuf, de volaille et de porc de nos restaurants sont françaises

**Produit issu de l'agriculture biologique**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
<http://saint-georges-de-reintembault.fr/>

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**