



# RESTAURANT Jacky MALACARNE

	Menu du jour	Menu de substitution		Menu du jour	Menu de substitution
Lundi 05/12	<b>Soupe de potimarron Rôti de porc Carottes sautées Produit laitier Pâtisserie</b>	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre	Lundi 12/12	<b>Coleslaw Cordon bleu Poêlée de légumes Produit laitier Fruit de saison</b>	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre
Mardi 06/12	<b>Betteraves persillées Pâtes bolognaises Produit laitier Fruit de saison</b>	Poisson poché, citron Carottes	Mardi 13/12	<b>Taboulé Escalope milanaise Petits pois Produit Laitier Fruit de saison</b>	Poisson poché, citron Carottes
Mercredi 07/12	<b>Radis beurre Gardianne de taureau Riz Produit laitier Compote</b>	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre	Mercredi 14/12	<b>Friand et sa salade Saucisse de Toulouse Flageolets à l'ail Produit laitier Fruit de saison</b>	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre
Jeudi 08/12	<b>Paëlla Royale Produit laitier Fruit de saison</b>		Jeudi 15/12	<b>Salade verte et oignons rouges Pilon de poulet Printanière de légumes Produit laitier Compote</b>	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre
Vendredi 09/12	<b>MENU DE NOËL</b>		Vendredi 16/12	<b>Brioche fourrée au saucisson Cote d'agneau Salsifis aux champignons Produit laitier Fruit de saison</b>	Poisson poché, citron Carottes

Pain bio, local et solidaire

Nos viandes fraîches (bœuf, veau, agneau, taureau, porc, volaille) sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

**Toute modification dans la composition du menu serait due à une rupture d'approvisionnement**



# RESTAURANT Jacky MALACARNE

	Menu du jour	Menu de substitution		Menu du jour	Menu de substitution
Lundi 19/12	Salade verte et son friand Poulet rôti Haricots verts Produit laitier Fruit de saison	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre	Lundi 26/12	Salade piémontaise Poulet tex mex Carottes sautées Produit laitier Fruit de saison	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre
Mardi 20/12	Quiche aux poireaux Sauté de veau Pommes de terre vapeur Produit laitier Fruit de saison	Poisson poché, citron Petits pois	Mardi 27/12	Salade de pâtes à l'italienne Sauté d'agneau Blé pilaf Produit laitier Fruit de saison	Poisson poché, citron Petits pois
Mercredi 21/12	Soupe à l'oignon Hachis Parmentier Produit laitier Fruit de saison	Steak haché Purée de pomme de terre	Mercredi 28/12	Soupe de champignons Rosbif Pommes dauphines Produit laitier Fruit de saison	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre
Jeudi 22/12	Salade verte et tomates cerises Sauté de poulet au coco et curry Riz Produit laitier Compote	Poisson poché, citron Carottes persillées	Jeudi 29/12	Œuf dur mayonnaise Rôti de porc à la moutarde Jardinière de légumes Produit laitier Fruits au sirop	Poisson poché, citron Carottes persillées
Vendredi 23/12	Terrine Pintade sauce aux champignons Haricots verts et pommes duchesse Fromage et salade Pâtisserie et père Noël	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre	Vendredi 30/12	Salade de magret Cuisse de canard confit Poêlée de légumes et pommes forestière Fromage et salade Bûche glacée Clémentine, papillotes	Steak haché de bœuf Purée de pomme de terre

Pain bio, local et solidaire

Nos viandes fraîches (bœuf, veau, agneau, taureau, porc, volaille) sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France  
Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs  
Toute modification dans la composition du menu serait due à une rupture d'approvisionnement