



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Standard

DU 20/11/2017 AU 24/11/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu vert

lundi 20

mardi 21

mercredi 22

jeudi 23

vendredi 24



1
2
ENTRÉES 3

Velouté de poireaux
 Concombre à la menthe

Salade douceur

Salade de riz multicolore

Mousse de canard
 Acras de morue

Ciselée d'iceberg



1
2
VIANDES 3

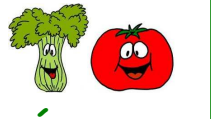
Roti de porc* sauce verte
 Filet de lieu à l'oseille

Emincé de boeuf sauce tomate
 Moules à la crème

Feuilleté au fromage
 Roti de boeuf à la moutarde de Dijon

Blanquette de poisson
 Coquillettes au jambon*(plat complet)

Paupiette de dinde sauce crème
 Aiguillettes colin façon fisch & chips



LÉGUMES

Flageolets

Semoule

Carottes

Coquillettes

Brocolis



1
2
FROMAGES 3

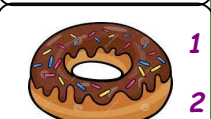
Tartare ail & fines herbes

Yaourt aromatisé danone

Saint-Félicien à la coupe

Petit suisse nature

Bûche du Pilat à la coupe



1
2
DESSERTS 3

Kiwi

Ananas au sirop

Pomme

Banane

Tarte aux pralines

