












































 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Standard
 DU 11/12/2017 AU 15/12/2017
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	Menu oriental jeudi 14	vendredi 15
 1 2 ENTRÉES 3	 Salade verte batavia 	 Feuilleté au fromage  Mortadelle*	 Mâche et endives	 Soupe à l'orientale   Concombre aux pois chiches vinaigrette menthe  	 Salade de perles aux 3 couleurs 
 1 2 VIANDES 3	 Saucisse* façon Toulouse   Moules à la crème 	 Blanquette de volaille   Tortilla galette sauce sicilienne	 Donuts de poulet au fromage fondu  Aiguillettes colin façon fisch & chips	 Boulette d'agneau à la marocaine   Tajine de poisson 	 Poisson pané  Roti de boeuf au jus 
 LÉGUMES	Frites	Carottes à la vapeur 	Petits pois 	Semoule   	Chou-fleur en gratin 
 1 2 FROMAGES 3	Tartare nature	Danone aromatisé	Croc'lait président	Bûche de chèvre à la coupe 	Flan chocolat
 1 2 DESSERTS 3	Compote de fruits 	Kiwi	Crème à la catalane 	Orange 	Gâteau de savoie 