





















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


Menu Collège
 DU 06/04/2020 AU 10/04/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu Pâques

	lundi 6	mardi 7		jeudi 9	vendredi 10
ENTRÉES	1  Betteraves rouges cuites à la menthe  2  Chou-fleur à la vinaigrette  3 Roulade de volaille	1  Salade de tortis à la niçoise  2  Salade de blé   3  Radis beurre (circuit-court)		1  Coeur de laitue et maïs 2  Endives aux croûtons 3 Pâté croûte*richelieu (circuit-court)	1  Tomate cerise 2  Carottes rapées scc citron vert/guacamole(cir-court)  3  Sardines
PLATS	1   Sauté de porc* marengo (circuit-court)  2  Haché de saumon à l'oseille(circuit-court)  3	1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Filet de lieu au cidre (circuit-court)  3		1  Omelette au fromage  2  Boulette de boeuf à la parisienne  3  Echine* sauce charcutière 	1  Epée de poisson et son quartier d'or jaune  2  Saucisse volaille du corsaire  3
Accompagnement	1 Pomme de terre vapeur persillée(circ-court)  2 Blette à la savoyarde  3	1 Carottes à la persillade  2 Lentilles  3		1 Haricot beurre persillé  2 Spaghettis  3	1 Grain de sable à la poudre d'or  2 Courgettes tomates et pesto  3
LAITAGES	1 Carré ligueil à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés 3 Fromage enveloppé	1 Chanteneige 2 Coulommier à la coupe 3 Danone nature		1 Petit moulé 2 Velouté fruit 3 Brie à la coupe	1 Petit nova aromatisé  2 Gouda à la coupe 3 Rondelé aux épices
DESSERTS	1  Salade de fruits crus et cuits  2 Pomme (circuit-court) 3 Cookies	1 Nappé au caramel 2 Crème dessert vanille 3 Ananas frais		1 Pêche au sirop 2 Compote de poires 3 Chou à la vanille	1 Fruit rouge du petit moussaillon(Fraises) 2 Glace aux agrumes 3 Gâteau banane chocolat 

