










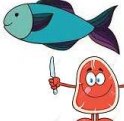


















 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Certifié AB
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Collège
 DU 04/05/2020 AU 08/05/2020
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

| | lundi 4 | mardi 5 | | jeudi 7 | vendredi 8 |
|---|--|--|--|---|------------|
|  ENTRÉES | 1  Terrine légumes aux 3 couleurs 2 Roulade de volaille 3  Demi pamplemousse | 1  Salade fraîcheur  2  Salade Nantaise 3 Mousson de canard | | 1  Salade de boulgour  2  Macédoine de légumes (circuit-court)  3  Tomate allongée | Jour férié |
|  PLATS | 1  Croziflette courgettes/tomate/pesto(plat complet)  2 Cappelitti au boeuf sauce tomate(plat complet)  3 | 1  Poisson poêlé (circuit-court) 2  Grignottine de porc* au jus(circuit-court)  3 | | 1  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)  2  Pépites colin 3 céréales (circuit-court) | Jour férié |
|  Accompagnement | | 1 Duo d'haricots persillés  2 Gratin dauphinois (circuit-court)  3 | | 1 Gratin de brocolis  2 Riz blanc  3 | Jour férié |
|  LAITAGES | 1 Chanteneige 2 Petit suisse aromatisé 3 Brie à la coupe | 1 Yaourt nature sucré 2 Bleu des dômes à la coupe 3 Fromage enveloppé | | 1 Camembert à la coupe 2 Yaourt aromatisé 3 Fromage enveloppé | Jour férié |
|  DESSERTS | 1 Fruit (selon arrivage) 2 Pomme (circuit-court) 3 Crème dessert vanille | 1 Madeleine nature 2 Glace pot vanille et fraise 3 Ananas frais | | 1 Fruit (selon arrivage) 2 Banane 3 Paris-brest | Jour férié |