



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Restauration Pour Collectivités

Menu "Self Collégien"

DU 12/12/2022 AU 16/12/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu de Noël

lundi 12

mardi 13

jeudi 15

vendredi 16



1

Poireaux vinaigrette mimosas

2

Mâche vinaigrette

ENTRÉES 3

Roulade de volaille

Carottes rapées

Céleris sauce ravigote

Friand à la viande*

Salade verte

Salade d'endives vinaigrette

Crêpe forestière

Mousse de foie* forestière

Terrine de saumon



1

Boulette de boeuf à l'andalouse

2

Moules façon mouclade

PLATS 3

Croq oeuf au jambon de dinde

Pané blé emmental et épinards

Tripes* à la modé de Caen

Coquillettes veggie bolo à l'égréné végétal BIO (PC)

Lasagne à la bolognaise (plat complet)

Aiguillettes de poulet la crème de morilles

Beaufilet de colin sauce à la bisque de homard



Accompagnement

Riz

Petits pois au jus

Chou-fleur à la crème

Blé au beurre

Gratin dauphinois

Champignons persillés



LAITAGES 3

Petit suisse nature

Tomme blanche à la coupe

Fromage enveloppé

Rondelé nature

Fromage blanc

Coulommiers à la coupe

Emmental à la coupe

Petit nova aromatisé

Fromage enveloppé

Brillat savarin IGP à la coupe

Yaourt nature fermier Désiris



DESSERTS 3

Kiwi

Pomme

Mousse au chocolat

Compote de pommes et de fraises

Salade d'agrumes

Beignet à la framboise

Banane

Poire

Crème dessert vanille

Assortiment de buchettes

