



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 Choix

DU 25/09/2017 AU 29/09/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu Automne

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29



1

Salade de pomme de terre



Radis beurre



Salade verte batavia
aux noix



Tomate



Mortadelle*

2

Salade d'ébly



Salade coleslaw



Salade d'endives
à la vinaigrette



Terrine aux deux
poissons

ENTRÉES 3



1

Longe de porc*
braisé



Mignonin de veau à
l'emmental



Parmentier de boeuf au
potiron (plat complet)



Omelette au fromage



Blanquette de poisson



2

Rondo poisson



Filet de lieu à
la sêtoise



Filet de colin
forestière



Escalope de volaille
au jus



Gâteau de foie de volaille
et quenelles(plat complet)



VIANDES 3



LÉGUMES

Chou-fleur



Coquillettes



Purée de potiron



Haricots verts persillés



Semoule



FROMAGES 3

1

Coulommier à la
coupe

Danone nature

Cantal à la
coupe

Velouté fruit

Edam à la coupe

2

Cantafrais

Fromage de vache
à la coupe

Bleu des dômes à la coupe

Petit vougeot
à la coupe

Petit suisse nature



DESSERTS 3

1

Raisin

Cocktail de fruits
au sirop

Clafouti aux
poires

Eclair au chocolat

Poire

2

Orange

Compote pomme banane

Chausson aux pommes

Tarte tropézienne

Kiwi

