



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 16/10/2017 AU 20/10/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
 1 2 ENTRÉES 3	Tomate Salade verte batavia	Soupe paysanne Salade de pomme de terre	Mâche et roquette Chou chinois vinaigrette au miel	Radis beurre Carottes rapées et sa vinaigrette balsamique	Feuilleté au fromage Mousse de canard
 1 2 VIANDES 3	Roti de porc* au jus Pépites de colin aux 3 céréales	Steak haché bouchère au jus Finger à la mozzarella	Lasagne à la bolognaise (plat complet) Rondo poisson	Gratin de poisson à la sauce tomate Agneau à l'orientale	Poulet roti au jus Poisson doré au beurre
 LÉGUMES	Brocolis à la crème	Duo d'haricots persillés	Coquillettes	Semoule	Flageolets
 1 2 FROMAGES 3	1 Emmental à la coupe 2 Petit suisse nature	1 Frulos 2 Camembert à la coupe	1 Petit nova aromatisé 2 Fromage de vache à la coupe	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 Fondu carré président	1 Yaourt au sucre de canne 2 Edam à la coupe
 1 2 DESSERTS 3	1 Beignet aux pommes 2 Gâteau au chocolat	1 Banane 2 Kiwi	1 Compote de fruits 2 Salade de fruits crus cuits et son jus de citron	1 Crème dessert vanille 2 Liégeois maestro au chocolat	1 Golden 2 Poire

