



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 06/11/2017 AU 10/11/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
 1 2 ENTRÉES 3	Salade verte batavia Concombre et maïs vinaigrette	Salade haricots verts/maïs vinaigrette échalotte Salade florida	Soupe de courgettes Salade fraîcheur	Betteraves rouges cuites sauce au yaourt Brocolis vinaigrette au citron	Velouté de potiron Poireau cuit à la vinaigrette
 1 2 VIANDES 3	Spaghettis à la Bolognaise(plat complet) Steak haché de thon milanaise	Aiguillette de poulet au jus Omelette au fromage	Filet de lieu aigre douce Blanquette de volaille	Saucisse* façon Toulouse Pépites de colin aux 3 céréales	Poisson doré au beurre Normandin de veau au jus
 LÉGUMES	Spaghettis	Carottes	Riz	Purée de pomme de terre	Epinards
 1 2 FROMAGES 3	Chanteneige Yaourt nature nova	Danone aromatisé Saint paulin à la coupe	Pate lisse Crèmeux de Bourgogne à la coupe	Emmental à la coupe Petit suisse nature	Brie à la coupe Rondelé
 1 2 DESSERTS 3	Kiwi Orange	Eclair au chocolat Gâteau au yaourt	Banane Poire	Pomme Banane	Crème dessert vanille Mousse chocolat au lait

