



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 11/12/2017 AU 15/12/2017

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

**lundi 11**

**mardi 12**

**mercredi 13**

*Menu oriental*

**jeudi 14**

**vendredi 15**



1



Salade verte  
batavia



Feuilleté  
au fromage



Mâche et endives



Soupe à l'orientale



Salade de perles  
aux 3 couleurs



2



Achard de légumes



Mortadelle\*



Demi pamplemousse



Concombre aux pois chiches  
vinaigrette menthe



Salade Camarguaise



**ENTRÉES 3**



1



Saucisse\* façon  
Toulouse



Blanquette de volaille



Donuts de poulet  
au fromage fondu



Boulette d'agneau  
à la marocaine



Poisson pané



2



Moules à la crème



Tortilla galette  
sauce sicilienne



Aiguillettes colin  
façon fisch & chips



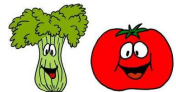
Tajine de poisson



Roti de boeuf  
au jus



**VIANDES 3**



**LÉGUMES**

Frites

Carottes à la  
vapeur



Petits pois



Semoule



Chou-fleur en gratin



Tartare nature

Danone aromatisé

Croc'lait président

Bûche de chèvre à  
la coupe

Flan chocolat

Pate lisse

Carré ligeuil à la  
coupe

Brique maubert à  
la coupe

Yaourt nature

Petit nova aromatisé



Compote de fruits



Kiwi

Crème à la catalane



Orange

Gâteau de savoie

Ananas au sirop

Banane

Flan nappé au caramel

Jus d'orange

Tarte briochée au sucre



**DESSERTS 3**

