



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 08/01/2018 AU 12/01/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
 ENTRÉES	Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès Soupe au pistou	Salade de lentilles Salade de pomme de terre mimosa	Chou-fleur ravigotte Poireaux vinaigrette au citron	Salade verte batavia Demi pamplemousse	Carottes râpées et maïs vinaigrette au ketchup
 VIANDES	Lasagne à la bolognaise (plat complet) Rondo poisson	Roti de porc* au jus Pizza margherita	Parmentier de boeuf au potiron(plat complet) Dos de colin au beurre blanc	Filet de poulet au jus Omelette au fromage	Cheesburger Aiguillettes colin façon fisch & chips
 LÉGUMES	Macaronis	Haricots verts persillés	Purée de potiron	Epinards	 Frites
 FROMAGES	1 Fondu carré président 2 Petit suisse nature	Danone nature Cantal à la coupe	Frulos Flan vanille	Bûche du Pilat à la coupe Pate lisse	Petit suisse aromatisé Fromage de vache à la coupe
 DESSERTS	1 Clémentine 2 Pomme	Kiwi Poire	Galette des rois Brioche ronde au sucre	Galette des rois	Compote pomme caramélisé et banane à la cannelle Glace pot vanille et fraise

