



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 15/01/2018 AU 19/01/2018

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

**lundi 15**

**mardi 16**

**mercredi 17**

**jeudi 18**

**vendredi 19**



1  
2

Salade de riz camarguaise

Salade de penne à la méditerranéenne

**ENTRÉES 3**

Mâche et endives vinaigrette

Salade douceur

Salade d'ébly

Velouté du potager

Céleri rémoulade/tomate

Concombre au fromage blanc

Soupe de légumes

Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte



1  
2

Nugget's de volaille

Brochette de poisson panée

**VIANDES 3**

Sauté de porc\* grand mère

Filet de lieu à la sêtoise

Tarte au fromage

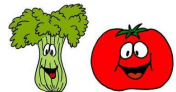
Feuilleté charcutier\*

Emincé de boeuf aux carottes(plat complet)

Pépites de colin aux 3 céréales

Poisson doré au beurre

Normandin de veau au jus



**LÉGUMES**

Gratin de brocolis

Semoule



Epinards

Carottes

Petits pois



1  
2

Tome blanche à la coupe

Yaourt nature

**FROMAGES 3**

Chanteneige

Danone aromatisé

Saint-Marcellin à la coupe

Yaourt panier fruits mixés  
Yoplait

Emmental à la coupe

Petit suisse nature

Pate lisse

Edam à la coupe



1  
2

Pomme

Kiwi

**DESSERTS 3**

Cocktail de fruits au sirop

Ananas au sirop

Clémentine

Pomme

Gâteau marbré



Pour tous les anniversaires du mois

Orange

Poire

