



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Menu Choix

DU 19/03/2018 AU 23/03/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 19	Menu printemps mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
ENTRÉES 3	<p> 1 Carottes rapées au citron </p> <p> 2 Concombre et maïs vinaigrette </p>	<p> Radis beurre</p>	<p> Salade haricot vert/tomate au vinaigre de cidre </p> <p> Achard de légumes </p>	<p> Mélange tendre pousse</p> <p> Chou chinois vinaigrette au miel </p>	<p> Salade de pâtes </p> <p> Salade de pomme de terre </p>
VIANDES 3	<p> 1 Emincé de boeuf sauce tomate </p> <p> 2 Blanquette de poisson </p>	<p> Brochette volaille sauce barbecue </p> <p> Omelette à la ciboulette </p>	<p> Steak haché bouchère au jus </p> <p> Finger à la mozzarella</p>	<p> Soufflé de brochet sauce homardine </p> <p> Aiguillette de poulet au jus </p>	<p> Palette de porc* à la provençale </p> <p> Croustillon de colin</p>
LÉGUMES	<p>Semoule </p>	<p>Petits pois </p>	<p>Epinards </p>	<p>Riz </p>	<p>Courgettes Andalouse </p>
FROMAGES 3	<p>Yaourt nature</p> <p>Fondue carré président</p>	<p>Fromage de vache à la coupe</p> <p>Yaourt panier fruits mixés</p>	<p>Flan vanille</p> <p>Chanteneige</p>	<p>Coulommier à la coupe</p> <p>Tartare</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Bleu des dômes à la coupe</p>
DESSERTS 3	<p>Pomme</p> <p>Poire</p>	<p>Compote aux fruits rouges </p> <p>Glace pot vanille et fraise</p>	<p>Brownies </p> <p>Tarte aux pralines</p>	<p>Ile flottante</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Banane</p> <p>Fruit (selon arrivage)</p>

