
























 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 26/03/2018 AU 30/03/2018
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
 1 2 ENTRÉES 3	Saucisson sec*  Surimi mayonnaise	 Batavia et mâche vinaigrette  Radis beurre	 Surimi mayonnaise Mortadelle*	 Taboulé  Salade de riz	 Méli mélo de carottes rapées  Chou-fleur à la vinaigrette
 1 2 VIANDES 3	 Poulet roti au jus  Poisson doré au beurre	 Normandin de veau au jus  Filet de colin au coulis de tomate	 Crêpe au fromage  Escalope viennoise	 Longe de porc* braisé  Roulé au fromage	 Poisson pané  Cordon bleu
 LÉGUMES	Epinards	Pommes noisettes	Jardinière de légumes	Haricots verts persillés	Gratin de pâtes
 1 2 FROMAGES 3	Croc'lait président Yaourt nature	Fromage blanc pate lisse Petit vougeot à la coupe	Petit suisse nature Crème de gruyère	Danone aromatisé Saint-Félicien à la coupe	Tome grise à la coupe Petit louis tartine
 1 2 DESSERTS 3	Poire Pomme	Ananas au sirop Compote de fruits	Fruit (selon arrivage) Kiwi	Fruit (selon arrivage) Banane	Flan nappé au caramel Glace batonnet à la vanille

