



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 23/04/2018 AU 27/04/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Commission St Maurice Rémens

Commission St Gengoux National

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
 ENTRÉES	1 Salade de pomme de terre 2 Salade de boulgour	1 Coeur de laitue 2 Carottes rapées et sa vinaigrette balsamique	1 Tomate 2 Mélange tendre pousse	1 Crêpe au fromage 2 Cervelas*	1 Radis beurre 2 Concombre à la crème citronnée
 VIANDES	1 Escalope viennoise 2 Crousti au fromage	1 Raviolis au boeuf sauce tomate(plat complet) 2 Filet de colin aux agrumes	1 Poisson poêlé 2 Normandin de veau au jus	1 Poulet rôti 2 Aiguillettes colin façon fisch & chips	1 Couscous au poisson et sa semoule BIO(plat complet) 2 Grignotine de porc* à la milanaise
 LÉGUMES	1 Ratatouille	1 Coquillettes	1 Chou-fleur	1 Haricot beurre à la persillade	1 Semoule
 FROMAGES	1 Yaourt nature 2 Bleu des dômes à la coupe	1 Saint paulin à la coupe 2 Petit suisse nature	1 Frulos 2 Carré ligeuil à la coupe	1 Tome blanche à la coupe 2 Pate lisse	1 Emmental à la coupe 2 Rondelé
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Poire	1 Compote de fruits 2 Ananas au sirop	1 Beignet aux pommes 2 Clafoutis griottes	1 Banane 2 Fruit (selon arrivage)	1 Glace batonnet à la vanille 2 Ile flottante

