



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 19/11/2018 AU 23/11/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Mange avec tes doigts

Journée sud-ouest

lundi 19

mardi 20

mercredi 21

jeudi 22

vendredi 23



1

Achard de légumes
(circuit-court)



Salade western
(circuit-court)



Carottes batonnet
à croquer(circuit-court)

Mousse de canard



Salade verte batavia
(circuit-court)

2

Chou rouge à la
vinaigrette de framboises



Soupe minestrone



Nem au poulet

Friand au fromage



ENTRÉES 3



1

Paupiette de dinde à la
niçoise(circuit-court)



Normandin de veau
au jus



Grignotte de poulet
(circuit-court)

Blanquette de la mer



Cassoulet garni*
(plat complet)



2

Tajine de poisson



Galette quinoa provençale
(circuit-court)

Croustillon de colin
(circuit-court)

Agneau à la
romaine



Colin crème de roquefort
cocos blancs(plat complet)



PLATS 3



Accompagnement

Semoule



Brocolis à la
crème



Pommes grenaille au sel de
guérande(circuit-court)



Coquillettes



Coulommier à la
coupe

1

Carré frais

2

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)

Saint-Marcellin
à la coupe

Fondu carré président

Tome blanche
à la coupe

Petit suisse nature

Fromy

Bûche de chèvre à
la coupe

Blanc battu

LAITAGES 3

Flan vanille

1

Liégeois maestro
au chocolat

2

Kiwi

Poire
(circuit-court)

Banane

Clémentine

Orange

Pomme (circuit-court)

Marmelade de pomme
aux pruneaux maison



DESSERTS 3

