



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 21/01/2019 AU 25/01/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu Anglais

lundi 21

mardi 22

jeudi 24

vendredi 25



1
2

Soupe minestrone
Salade niçoise



Salade verte (circuit-court)
au cheddar



Salade des rizières
Salade de blé
au maïs



Duo de carottes rapées
balsamique(circuit-court)
Achard de légumes
(circuit-court)



ENTRÉES 3



PLATS 3

1
2

Poisson poêlé
(circuit-court)
 Grignottine de porc*
au jus(circuit-court)



Chicken nuggets



Colin façon fisch & chips
(circuit-court)



Normandin de veau
au jus
Galette de lentilles à
l'aneth(circuit-court)



Sauté de porc* aux
olives(circuit-court)
Haché de saumon à
l'oseille(circuit-court)



Accompagnement

Gratin de brocolis



Potato Wedges



Flan de courgettes
(circuit-court)



Semoule



LAITAGES 3

1
2

Brie à la coupe
Danone aromatisé

Crème Anglaise



Carré Président
Petit suisse nature

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)
Rondelé



DESSERTS 3

1
2

Pomme (circuit-court)
Poire

Brownies



Cheesecake "maison"



Pour tous les
anniversaires du mois

Orange

Kiwi

Ananas au sirop

Cocktail de fruits
au sirop

