



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 04/02/2019 AU 08/02/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Crêpe de la Chandeleur

**lundi 4**

## Nouvel an Chinois

**mardi 5**

**jeudi 7**

**vendredi 8**



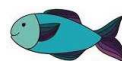
- 1 Velouté de carottes (circuit-court)
- 2 Salade espagnole (circuit-court)

- 1 Salade Chinoise
- 2 Nem au poulet

- 1 Salade verte batavia (circuit-court)
- 2 Céleris rémoulade/maïs (circuit-court)

- 1 Taboulé
- 2 Salade de blé

### ENTRÉES 3



- 1 Escalope de poulet au jus (circuit-court)
- 2 Poisson pané (circuit-court)

- 1 Sauté de porc\* au caramel (circuit-court)
- 2 Filet de lieu aux crevettes (circuit-court)

- 1 Spaghettis à la Bolognaise (plat complet) (cir.court)
- 2 Spaghettis maraichère (plat complet)

- 1 Poisson meunière (circuit-court)
- 2 Roti de porc\* au jus (circuit-court)

### PLATS 3



Epinards

Riz cantonais



Chou-fleur en gratin

### Accompagnement



- 1 Fondu carré président
- 2 Danone aromatisé

- 1 Yaourt nature
- 2 Mini cabrette



- 1 Petit suisse aux fruits
- 2 Tome grise à la coupe

- 1 Bûche du Pilat à la coupe
- 2 Yaourt panier fruits mixés Yoplait

### LAITAGES 3



Crêpe sucrée

Ananas au sirop

Cocktail fruits exotiques

Pomme (circuit-court)

Poire

Banane

Orange

### DESSERTS 3

