



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 25/03/2019 AU 29/03/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu élaboré par les enfants

lundi 25

mardi 26

jeudi 28

vendredi 29



1

Achard de légumes
(circuit-court)



Taboulé



Salade verte batavia
(circuit-court)

Radis beurre
(circuit-court)



2

Betteraves rouges à
la grenadine et tomate

Salade parmentière(c-c)
vinaigrette échalotte



Demi pamplemousse

Concombre et maïs
vinaigrette(circuit-court)



ENTRÉES 3



1

Sauté de poulet
à la crème(circuit-court)



Palette de porc*
à la provençale



Steak haché bouchère
au jus(circuit-court)



Poisson pané
(circuit-court)



2

Haché de cabillaud à
l'oseille(circuit-court)



Roulé au fromage
(circuit-court)

Piperade de
légumes à l'oriental



Grignotte de poulet
(circuit-court)



PLATS 3



Accompagnement

Riz



Courgettes à la niçoise
(circuit-court)



Pennes



Chou-fleur
mozzarella



1

Petit suisse nature

Fromage fondu

2

Saint paulin à la coupe

Edam à la coupe

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)

Galet frais laiterie
Foissiat(circuit-court)

Tome blanche
à la coupe

Blanc battu

LAITAGES 3



1

Fruit
(selon arrivage)

Mousse au chocolat

2

Poire

Glace pot vanille et
fraise

Banane

Fruit
(selon arrivage)

Compote de fruits
(circuit-court)



Pêche au sirop

DESSERTS 3

