



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 22/02/2016 AU 26/02/2016

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
ENTRÉES	<p> 1 Salade de boulgour </p> <p> 2 Velouté du potager </p>	<p> 1 Salade mélange</p> <p> 2 Pamplemousse</p>	<p>Menu vert</p> <p> 1 Brocolis ravigotte </p>	<p> 1 Endives mimosa</p> <p> 2 Mâche et roquette</p>	<p> 1 Betterave cuite et dès de tomate </p> <p> 2 Poireau cuit à la vinaigrette </p>
VIANDES	<p> 1 Steak haché sauce ketchup </p> <p> 2 Roulé au fromage </p>	<p> 1 Roti de porc* au jus </p> <p> 2 Poissonnette</p>	<p> 1 Filet de lieu à l'oseille </p>	<p> 1 Grignotte de poulet</p> <p> 2 Quenelle nature forestière </p>	<p> 1 Poisson meunière</p> <p> 2 Spaghettis à la Bolognaise(plat complet) </p>
LÉGUMES	<p> 1 Haricot beurre </p>	<p> 1 Pommes grenaille au sel de Guérande</p>	<p> 1 Purée verte </p>	<p> 1 Carottes </p>	<p> 1 Gratin de pates </p>
FROMAGES	<p> 1 Danone aromatisé</p> <p> 2 Château Peyssac à la coupe</p>	<p> 1 Emmental à la coupe</p> <p> 2 Fromage blanc</p>	<p> 1 Tartare ail & fines herbes</p>	<p> 1 Crème Anglaise</p> <p> 2 Saint-Florentin à la coupe</p>	<p> 1 Fondu carré président</p> <p> 2 Yaourt nature nova</p>
DESSERTS	<p> 1 Banane</p> <p> 2 Orange</p>	<p> 1 Compote de pommes </p> <p> 2 Cocktail de fruits au sirop</p>	<p> 1 Kiwi</p>	<p> 1 Gâteau marbré </p> <p> 2 Tarte aux pralines</p>	<p> 1 Clémenvilla</p> <p> 2 Poire</p>

