



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

