

 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc       Plat sans viande

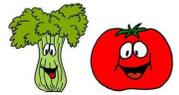


# Menu Choix

DU 02/03/2016 AU 30/03/2016

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 2	mercredi 9	mercredi 16	mercredi 23	mercredi 30
 <b>ENTRÉES</b> 3	1  Salade coleslaw  2  Mâche et roquette	1  Salade de boulgour au surimi  2  Salade de perles aux 3 couleurs 	1  Segments d'agrumes 2  Salade verte batavia feuille de chêne	1  Radis 2  Achard de légumes 	1  Feuilleté au fromage  2  Salade piémontaise* 
 <b>VIANDES</b> 3	1  Paupiette de saumon  2  Saucisses* grillées 	1  Crêpe au fromage 2  Escalope de poulet à la crème 	1  Couscous garni agneau et merguez (plat complet)  2  Boulette de poisson aux poivrons 	1  Tian de courgettes (plat complet)  2  Galette de quinoa	1  Grignotte de poulet 2  Poisson meunière
 <b>LÉGUMES</b>	 Purée de pomme de terre 	 Brocolis 	 Semoule 	 Courgettes à la niçoise 	 Carottes à la Normande 
 <b>FROMAGES</b> 3	1 Fondu carré président 2 Tome blanche à la coupe	Coulommier à la coupe Frutos	Petit louis tartine Flan pistache 	Bleu des dômes à la coupe Yaourt nature yoplait	Petit suisse nature Le bichounet à la coupe
 <b>DESSERTS</b> 3	1  Salade de fruits crus et cuits  2  Compote pomme/myrtilles 	Orange Ananas frais	Beignet à la framboise Brioche nature 	Maestro au chocolat Flan nappé au caramel	Fruit (selon arrivage) Banane

