



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 06/04/2016 AU 27/04/2016

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	mercredi 6	mercredi 13	mercredi 20	mercredi 27	
 <b>ENTRÉES</b>	<p>1  Salade haricots verts thon sauce miel </p> <p>2  Betterave rouge vinaigrette persillée </p>			<p> Mélange tendre pousse</p> <p> Radis</p>	
 <b>VIANDES</b>	<p>1  Gratin du pêcheur </p> <p>2  Sauté de volaille grand-mère </p>			<p> Normandin de veau au jus </p> <p> Beignet de poisson</p>	
 <b>LÉGUMES</b>	<p>Riz </p>			<p>Courgettes à la niçoise </p>	
 <b>FROMAGES</b>	<p>Fromage blanc</p> <p>Saint-Florentin à la coupe</p>			<p>Crème Anglaise</p> <p>Emmental à la coupe</p>	
 <b>DESSERTS</b>	<p>1 Fruit (selon arrivage)</p> <p>2 Fraises (sous réserve)</p>			<p>Brownies </p> <p>Tarte au flan</p>	

