



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 08/03/2017 AU 29/03/2017

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	<i>Menu Italie</i>			
	<b>mercredi 8</b>	<b>mercredi 15</b>	<b>mercredi 22</b>	<b>mercredi 29</b>
 <b>ENTRÉES</b>	Mâche et roquette	Salade de boulgour  Salade de riz camarguaise 	Achard de légumes  Salade haricot vert/tomate au vinaigre de cidre 	Radis beurre Salade verte batavia
 <b>VIANDES</b>	Lasagne à la bolognaise (plat complet) Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet) 	Brochette de poisson panée  Grignotte de poulet	Knacki de volaille Parmentier océane (plat complet) 	Poisson pané Rosbeef marengo 
 <b>LÉGUMES</b>		Gratin de courgettes 	Purée de pomme de terre 	Carottes à la Normande 
 <b>FROMAGES</b>	1 Gorgonzola à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés	Coulommier à la coupe Yaourt nature	Chanteneige Brique maubert à la coupe	Flan vanille Bûche du Pilat à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	1 Panacotta  2 Glace batonnet à la vanille	1 Banane Golden	Salade de fruits crus et cuits  Velouté fruit Danone	Gâteau marbré  Tarte aux pralines

