



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 20/02/2017 AU 24/02/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES 3	<p> Mélange tendre pousse</p> <p> Céleris rémoulade/mais </p>	<p> Salade de riz </p> <p> Salade de boulgour </p>	<p> Salade nantaise</p> <p> Poireaux vinaigrette au citron </p>	<p> Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p> Pamplemousse</p>	<p> Soupe de Cendrillon </p> <p> Cake préféré de Bernard et Bianca </p>
 VIANDES 3	<p> Hachi parmentier (plat complet) </p> <p> Parmentier océane (plat complet) </p>	<p> Crêpe au fromage</p> <p>Quiche lorraine*</p>	<p> Filet de colin aigre douce </p> <p> Poulet rôti </p>	<p> Cordon bleu</p> <p> Nugget's de poisson</p>	<p> Poisson aux épices et baie de Pacahontas </p> <p> Spaghetti de belle et le clochard (plat complet) </p>
 LÉGUMES		<p>Haricots verts persillés </p>	<p>Pommes noisettes</p>	<p>Chou-fleur </p>	<p>Légumes de belle et le clochard </p> 
 FROMAGES 3	<p>Danone nature</p> <p>Saint-Florentin à la coupe</p>	<p>Emmental à la coupe</p> <p>Petit suisse aromatisé</p>	<p>Fondu carré président</p> <p>Saint Nectaire à la coupe</p>	<p>Yaourt panier fruits mixés Yoplait</p> <p>Château Peyssac à la coupe</p>	<p>Le fantome d'Alladin</p> 
 DESSERTS 3	<p>Poire au sirop</p> <p>Compote de fruits aux mirabelles </p>	<p>Banane</p> <p>Kiwi</p>	<p>Flan à la vanille </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Gâteau au yaourt </p> <p>Tarte briochée au sucre</p>	<p>Le fruit interdit à Blanche-Neige</p> 

Animation dessins animés

