



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 17/04/2017 AU 21/04/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu marron

lundi 17

1 Jour férié

2

ENTRÉES 3



mardi 18

Radis beurre

Segments d'agrumes

mercredi 19

Salade verte
aux croutons
Mousse de canard

jeudi 20

Salade d'ébly
 Salade de boulgour
océane

vendredi 21

Concombre et maïs
vinaigrette
 Mâche

1 Jour férié

2

VIANDES 3



Lasagne à la bolognaise
(plat complet)
 Soufflé nature
à la napolitaine

Aiguillettes de poisson
aux céréales
 Roti de porc forestier*

Escalope de volaille
au jus
 Feuilleté au
fromage

Steak haché bouchère
sauce tomate
 Filet de lieu au
citron vert



1 Jour férié

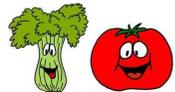
2 Coquillettes

Lentilles

Carottes

Pommes noisettes

LÉGUMES



1 Jour férié

2

FROMAGES 3



Danone nature
Saint-Florentin à la coupe

Petit moulé aux noix



Frusos
Tome grise à la
coupe

Carré ligeuil à la
coupe
Petit suisse nature

1 Jour férié

2

DESSERTS 3



Brownies et
ses oeufs de Pâques



Mousse chocolat au lait
Liégeois au caramel

Banane
Kiwi

Compote de fruits
Cocktail de fruits
au sirop

