



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 05/10/2016 AU 19/10/2016

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu multicolors

**mercredi 5**

**mercredi 12**

**mercredi 19**



1  
2

Salade de boulgour  
océane   
 Coquillettes Marco-Polo

Salade fraîcheur   
 Chou chinois  
vinaigrette au miel

Mâche et roquette  
 Tomate

**ENTRÉES 3**



1  
2

Crêpe au fromage   
 Jambon braisé\*

Boulette d'agneau  
et ses poivrons arlequin   
 Brochette de poisson  
façon basquaise

Escalope de volaille  
au jus   
 Croquette de poisson  
ail & fines herbes

**VIANDES 3**



**LÉGUMES**

Haricots verts persillés

Tortis tricolores

Petit pois

Bulgy aux fruits  
mixés  
Saint moret

Brillat savarin  
à la coupe  
Fourme d'ambert  
à la coupe

Carré ligeuil à la  
coupe  
Chanteneige

**FROMAGES 3**



**DESSERTS 3**

Banane  
Ananas frais

Ile flottante  
YOGourmand BIO   
à la banane

Mousse au chocolat  
Flan nappé au caramel

