



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 23/10/2017 AU 27/10/2017

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu anglais

**lundi 23**

**mardi 24**

**mercredi 25**

**jeudi 26**

**vendredi 27**



1

Ciselée d'iceberg

2

Concombre au fromage blanc

**ENTRÉES 3**

Pâté de volaille coupelle

Acras de morue

Salade verte au cheddar



Salade d'ébly

Salade de boulgour

Endives aux croutons

Achard de légumes



1

Chili con carne (plat complet)

2

Pané moelleux au gouda

**VIANDES 3**

Steak haché bouchère au jus

Omelette nature

Aiguillettes colin façon fisch & chips

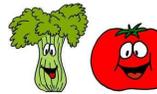
Aiguillette de poulet crousty

Emincé de volaille au jus

Crêpe au fromage

Poisson meunière

Roti de porc\* au jus



**LÉGUMES**

Cocos blancs

Epinards

Pommes grenaille au cal



Carottes

Gratin de pâtes

1 Saint-Florentin à la coupe

2 Yaourt aromatisé danone

Pâte lisse

Croc'lait président

Crème Anglaise

Tome grise à la coupe

Petit suisse nature

Chanteneige

Saint-Marcellin à la coupe

**FROMAGES 3**



1

Compote de fruits

2

Ananas au sirop

Pomme

Poire

Pudding maison aux pépites de chocolat

Banane

Kiwi

Flan nappé au caramel

Velouté fruit Danone

**DESSERTS 3**

