



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 02/11/2016 AU 30/11/2016

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	mercredi 2	mercredi 9	mercredi 16	Repas montagnard mercredi 23	mercredi 30
 ENTRÉES 3	<p> Salade mélange</p> <p> Salade florida </p>	<p> Concombre et maïs vinaigrette </p> <p> Mâche </p>	<p> Salade bretonne </p> <p> Poireaux vinaigrette mimosa </p>	<p> Ciselée d'iceberg</p>	<p> Céleri rémoulade/tomate </p> <p> Endives aux croutons</p>
 VIANDES 3	<p> Agneau à l'orientale </p> <p> Tajine de poisson </p>	<p> Poulet rôti </p> <p> Feuilleté au fromage </p>	<p> Estouffade de boeuf à la tomate </p> <p> Rondo poisson</p>	<p> Tartiflette à la volaille (plat complet) </p> <p> Tartiflette forestière au reblochon(plat complet) </p>	<p> Hachis boeuf parmentier au butternut(plat complet) </p> <p> Pépites de colin aux sésames</p>
 LÉGUMES	<p> Semoule </p>	<p> Carottes-flageolets </p>	<p> Polenta crémeuse </p>		<p> Mousseline de butternut </p>
 FROMAGES 3	<p> Brebichrème</p> <p> Tome blanche à la coupe</p>	<p> Saint-Florentin à la coupe</p> <p> Chanteneige</p>	<p> Château Peyssac à la coupe</p> <p> Petit suisse nature</p>	<p> Crème Anglaise</p>	<p> Saint paulin à la coupe</p> <p> Fromage blanc pate lisse</p>
 DESSERTS 3	<p> Flan vanille</p> <p> Velouté fruit Danone</p>	<p> Mousse au chocolat</p> <p> Crème à la catalane </p>	<p> Kiwi</p> <p> Clémentine</p>	<p> Gâteau de savoie aux myrtilles </p>	<p> Marmelade de fruits </p> <p> Ananas au sirop </p>

