



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 13/04/2015 AU 17/04/2015

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu italien

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
 1 2 ENTRÉES 3	Taboulé Salade western	Mâche et roquette 	Betteraves rouges cuites à la menthe Surimi mayonnaise	Tomate Céleri rémoulade/tomate	Mousse de canard Acras de morue
 1 2 VIANDES 3	Poisson pané Paupiette de veau	Lasagne à la bolognaise (plat complet) Raviolis au fromage sse ricotta(plat complet)	Escalope de volaille au jus Omelette nature	Roti de boeuf sauce barbecue Filet de colin à la normande	Roulé au fromage Longe de porc* au jus
 LÉGUMES	Chou-fleur		Petits pois	Gratin daupinois	Haricot beurre
 1 2 FROMAGES 3	Chanteneige Bulgy aux fruits mixés Yaourt nature yoplait	Gorgonzola à la coupe Danone aromatisé	Petit suisse nature Saint paulin à la coupe	Carré ligeuil à la coupe Fromage blanc Yaourt nature yoplait	Danone nature Rondelé
 1 2 DESSERTS 3	Fruit de saison (selon arrivage) Compote de pommes et de fraises	Panacotta Glace coupe liégeoise au chocolat	Tarte grillée abricot/orange Tarte aux pommes	Compote de fruits Poire au sirop	Banane Salade d'agrumes

