



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 20/02/2017 AU 24/02/2017

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	Mélange tendre pousse Céleris rémoulade/mais	Salade de riz Salade de boulgour	Salade nantaise Poireaux vinaigrette au citron	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Pamplemousse	Soupe de Cendrillon Cake préféré de Bernard et Bianca
 1 2 <b>VIANDES 3</b>	Hachi parmentier (plat complet) Parmentier océane (plat complet)	Crêpe au fromage Quiche lorraine*	Filet de colin aigre douce Poulet rôti	Cordon bleu Nugget's de poisson	Poisson aux épices et baie de Pachontas Spaghetti de belle et le clochard (plat complet)
 <b>LÉGUMES</b>		Haricots verts persillés	Pommes noisettes	Chou-fleur	Légumes de belle et le clochard 
 1 2 <b>FROMAGES 3</b>	Danone nature Saint-Florentin à la coupe	Emmental à la coupe Petit suisse aromatisé	Fondu carré président Saint Nectaire à la coupe	Yaourt panier fruits mixés Yoplait Château Peyssac à la coupe	Le fantome d'Alladin 
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Poire au sirop Compote de fruits aux mirabelles	Banane Kiwi	Flan à la vanille Mousse au chocolat	Gâteau au yaourt Tarte briochée au sucre	Le fruit interdit à Blanche-Neige 

## Animation dessins animés

