



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 27/02/2017 AU 03/03/2017

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu carnaval

**lundi 27**

**mardi 28**

**mercredi 1**

**jeudi 2**

**vendredi 3**



1  
2

Roulade de volaille  
Acras de morue

**ENTRÉES 3**



Salade arlequin



Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès  
Soupe du potager



Salade de pâtes  
Salade de pomme de terre



Salade coleslaw  
Salade verte



1  
2



Feuilleté au saumon  
Tarte au fromage



Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons



Filet de lieu façon niçoise



Crousti au fromage



Longe de porc\* braisé



Poisson doré au beurre  
Normandin de veau au jus



Sauté de boeuf au miel



Bouchée de quenelles forestine(plat complet)



**LÉGUMES**

Salade verte

Riz safrané



Petits pois



Epinards



Semoule



1  
2

Buchette mélange à la coupe  
Pate lisse

Crème mentonnaise



Fruilos

Petit suisse nature

Bon Bresse à la coupe

Brie à la coupe

Chantailou ail/fines herbes

Yaourt nature

Bleu des dômes à la coupe



**DESSERTS 3**

Compote pomme/myrtilles



Ananas au sirop

Bugnes



Tarte aux pralines



Clémenvilla

Kiwi

Maestro au chocolat

Ile flottante

Pomme

Banane

