



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 07/02/2018 AU 28/02/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu oriental

mercredi 7



- 1 Concombre à la menthe
- 2 Duo carottes rapées huile olive et coriandre

ENTRÉES 3



- 1 Agneau à l'orientale
- 2 Steak haché de thon à l'orientale

VIANDES 3



Semoule aux pois chiches

LÉGUMES

- 1 Yaourt nature
- 2 Mini cabrette

FROMAGES 3



- 1 Orange
- 2 Ananas frais

DESSERTS 3

mercredi 14

- Salade Camarguaise
- Salade de boulgour océane

- Crêpe au fromage
- Roti de porc* à l'Italienne

Haricots verts persillés

- Saint moret
- Petit suisse nature

- Compote de fruits
- Ananas au sirop

Menu Brésil

mercredi 21

- Salade salpicao



- Moqueca de Bahia
- Aiguillette de poulet à l'ananas

Riz



- Fromage de vache à la coupe
- Yaourt nature

- Quindim



mercredi 28

- Mâche et endives vinaigrette
- Céleris rémoulade

- Roti de boeuf au jus
- Crousti au fromage

Flageolets et carottes

- Buchette mélange à la coupe
- Pate lisse

- Gâteau Normand
- Roulé chocobar

