



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 06/03/2019 AU 27/03/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Le carnaval brésilien

mercredi 6

mercredi 13

Menu printemps

mercredi 20

mercredi 27

1
 2
ENTRÉES 3

1
 2
PLATS 3

Accompagnement

1
 2
LAITAGES 3

1
 2
DESSERTS 3

Salade brésilienne

Salade de boulgour
 Salade de perles aux 3 couleurs

Radis beurre (circuit-court)
 Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court)

Carottes rapées (circuit-court)
 Coeur de laitue (circuit-court)

Moqueca de Bahia
 Aiguillette de poulet à la brésilienne(c-court)

Feuilleté au fromage
 Croissant au jambon de dinde(circuit-court)

Brochette volaille sauce barbecue(c-court)
 Brochette de poisson panée

Saucisse de volaille
 Paupiette de saumon

Riz arlequin

Epinards

Jardinière de légumes (circuit-court)

Gratin dauphinois (circuit-court)

Flan coco maison
 Yaourt nature

Petit suisse nature
Fondue carré président

Buchette mélange à la coupe
Fromage blanc pate lisse

Brique maubert à la coupe
Tartare calcium

Doony's au sucre (circuit-court)
 Bugnes (circuit-court)

Banane
Pomme (circuit-court)

Marmelade de pommes aux fruits rouges
Glace batonnet à la vanille

Liégeois maestro vanille
Nappé au caramel

