



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 25/02/2019 AU 01/03/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu montagnard

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 1



1

Betteraves rouges et sa vinaigrette à l'orange

Salade de lentilles

Salade iceberg et sa vinaigrette reblochon

Salade de boulgour

Salade nantaise (circuit-court)

2

Salade haricots verts thon sauce miel

Soupe de courge (circuit-court)

Salade de riz

Endives aux croutons

ENTRÉES 3



1

Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)

Normandin de veau au jus

Croziflette au jambon de dinde(plat complet)

Poisson doré au beurre (circuit-court)

Couscous garni agneau et merguez



2

Parmentier de poisson provençal (plat complet)

Crousti fromage

Croziflette au poisson (plat complet)

Roti de porc* au jus (circuit-court)

Haché de cabillaud basquaise

PLATS 3



Accompagnement

Carottes



Chou-fleur mozzarella

Semoule



1

Velouté fruits

Fondu carré président

Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)

Petit suisse aux fruits

Tome catalane à la coupe

2

Saint paulin à la coupe

Brie à la coupe

Six de savoie

Tartare calcium

Yaourt nature

LAITAGES 3



1

Golden(circuit-court)

Mousse au chocolat

Génoise aux myrtilles

Poire

Marmelade de pomme aux pruneaux

2

Kiwi

Nappé au caramel



Pour tous les anniversaires du mois

Banane

Ananas au sirop

DESSERTS 3

