



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 02/10/2019 AU 16/10/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu herbes aromatiques

mercredi 2

mercredi 9

mercredi 16

1
 2
ENTRÉES 3

1
 2
PLATS 3

Accompagnement

1
 2
LAITAGES 3

1
 2
DESSERTS 3

Pastèque
 Mâche vinaigrette (circuit-court)

Soufflé nature à la napolitaine(circ-court)
 Farci de volaille sur lit de tomate(circuit-court)

Riz

Petit vougeot à la coupe
Yaourt nature fermier (circuit-court)

Compote pomme et coing (circuit-court)
Marmelade de pêche

Salade verte batavia vinaigrette ciboulette

Beaufilet de colin à l'oseille
 Aiguillette de poulet à l'estragon

Pates au pesto

Tartare ail & fines herbes
Yaourt aromatisé

Pêche cuite au thym

Céleris rémoulade (circuit-court)
 Radis beurre (circuit-court)

Haché de cabillaud sauce ketchup(cir-court)
Normandin de veau au jus

Haricots verts en persillade

Chanteneige
Pate lisse

Eclair à la vanille
Moëlleux aux framboises

