



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 15/04/2019 AU 19/04/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu du pirate

lundi 15

mardi 16

mercredi 17

jeudi 18

vendredi 19



1

Radis beurre

Salade de pomme de terre
mimosa(circuit-court)

Grain de sable
à la poudre d'or

Coeur de laitue
(circuit-court)

Mousse de canard

2

Concombre et maïs
vinaigrette(circuit-court)

Salade de perles
aux 3 couleurs

Acras de morue

Carotte râpée vinaigrette
à l'orange(circuit-court)

Rillettes de poisson

ENTRÉES 3



1

Lasagne à la bolognaise
(plat complet)

Aiguillette de poulet
au jus(circuit-court)

Epée de poisson et
son quartier d'or jaune

Roulé au fromage
(circuit-court)

Beaufilet colin(c-court)
à la crème d'avocat



2

Coquillettes printanière/
végumineuse(plat complet)

Nugget's de poisson

Saucisse volaille
du corsaire

Croque monsieur*
(circuit-court)

Sauté de boeuf
à l'asiatique

PLATS 3



Accompagnement

Brocolis à la
crème

Purée de Barberousse

Haricots verts
en persillade

Riz



LAITAGES 3

Saint moret

Yaourt nature

Flan vanille

Buchette mélange à la
coupe

Fromage blanc
pate lisse

Petit suisse nature

Tome blanche
à la coupe

Rondelé aux 3 poivres

Cantafrais

Camembert à la
coupe



DESSERTS 3

Compote de fruits
(circuit-court)

Fruit
(selon arrivage)

Trésor noir aux
pépites de diamant

Nappé au caramel

Fruit
(selon arrivage)

Ananas au sirop

Pomme (circuit-court)



Crème à la catalane

Poire

