

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat à base de protéines végétales * = Plat avec du porc  Plat sans viande



Menu Choix

DU 24/02/2020 AU 28/02/2020

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 24	Menu africain mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
ENTRÉES 	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Taboulé 	 1  Salade verte vinaigrette à l'ananas 	1  Concombre au fromage blanc(circuit-court)  2  Chou chinois et radis vinaigrette((circ-court) 	1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote  2  Soupe de légumes 	1  Salade de pomme de terre (circuit-court)  2  Salade de blé  
PLATS 	1  Haché de cabillaud basquaise(circuit-court)  2  Saucisses diot* (circuit-court) 	1  Poulet à l'africaine (circuit-court)  2  Poisson façon tieboudjeun 	1  Roulé au fromage (circuit-court)  2  Escalope viennoise (circuit-court) 	1  Brochette de volaille Tex-mex(circuit-court)  2  Filet de lieu à l'oseille(circuit-court) 	1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  2  Omelette persillée 
Accompagnement 	 Epinards à la crème 	  Riz safrané 	 Gratin breton 	 Coquillettes 	 Petits pois carottes 
LAITAGES 	1 Bleu des dômes à la coupe 2 Petit suisse nature 3	1 Bûche de chèvre à la coupe 2 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 3	1 Yaourt aromatisé 2 Coulommier à la coupe 3	1 Petit moulé 2 Velouté fruit 3	1 Emmental à la coupe 2 Croc'lait président 3
DESSERTS 	1 Pomme (circuit-court) 2 Kiwi 3	1  Gâteau banane chocolat  2  Crème aux amandes et noix de coco 	1  Compote aux fruits rouges  2 Oreillons d'abricots au sirop	1 Banane 2 Poire 3	1 Crème onctueuse au caramel 2 Mousse au chocolat 3