

 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Certifié AB
 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 02/03/2020 AU 06/03/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
 ENTRÉES	1  Salade verte batavia (circuit-court) 2  Radis beurre (circuit-court)	1  Salade d'endives vinaigrette(circ-court) 2  Céleris rémoulade (circuit-court) 	1  Salade betteraves rouges et pommes de terre 2  Salade de pomme de terre aux harengs 	1  Salade de lentilles  2  Salade de riz camarguaise 	1  Salade verte aux croutons (circuit-court) 2  Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique 
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Gratin de macaronis à l'oriental(plat complet)  3	1  Longe de porc* braisé (circuit-court)  2  Crêpe au fromage	1  Goulasch de boeuf  2  Feuilleté au saumon 	1  Boulette d'agneau à l'irlandaise  2  Pépites colin 3 céréales (circuit-court)	1  Filet de hoki sauce citron  2  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) 
 Accompagnement		Flan de potiron (circuit-court) 	Duo carottes/navets  	Haricot beurre persillé 	Semoule 
 LAITAGES	1 Yaourt nature 2 Tartare 3	1 Crème de gruyère 2 Yaourt panier fruits mixés	1 Buchette mélange à la coupe 2 Pate lisse	1 Gouda à la coupe 2 Petit suisse aromatisé	1 Camembert à la coupe 2 Fromage fondu
 DESSERTS	1 Orange 2 Banane 3	1 Ananas au sirop 2 Compote pommes	1  Pudding aux raisins secs  2  Flan aux fraises façon Pavlova 	1 Poire 2 Kiwi	1 Nappé au caramel 2 Liégeois au chocolat