



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Restauration Pour Collectivités

Menu "Choix"

DU 21/02/2022 AU 25/02/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu du sportif

lundi 21

mardi 22

mercredi 23

jeudi 24

vendredi 25



ENTRÉES

1 Velouté maraicher

1 Salade d'ébly

1 Céleris sauce mousseline

1 Samoussa aux légumes

1 Carottes rapées pour l'hydratation



2 Salade bretonne

1 Salade de riz camarguaise

1 Salade multi-feuille

1 Mousson de canard

1 Steak haché sauce barbecue pour les muscles

1 Filet de hoki MSC au beurre blanc

1 Aiguillettes de poulet à la bressanne

1 Quenelle nature sauce au beaufort

1 Roti de veau au jus

1 Haché de thon milanaise

2 Sauté de porc* façon colombo

1 Pané moelleux au gouda

1 Escalope de dinde à la napolitaine

1 Dos de colin MSC aïoli

3 Pommes noisettes

1 Haricots verts en persillade

1 Riz

1 Purée de potiron

1 Macaronis BIO pour l'énergie



Accompagnement



LAITAGES

1 Yaourt nature fermier Désiris

Morbier AOP

Petit moulé

Saint paulin à la coupe

Pate lisse au coulis de fruits rouges pour les os

2 Gouda à la coupe

Petit suisse aromatisé

Tomme grise à la coupe

Bulgy aux fruits mixés

Kiri



DESSERTS

1 Clémentine

Pomme

Crème caramel maison

Orange

Segments d'agrumes pour les vitamines

2 Kiwi

Ananas frais

Liégeois au chocolat

Poire

Compote de pommes et de fraises

