

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Restauration Pour Collectivités

Menu "Choix"

DU 06/02/2023 AU 10/02/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu savoyard

vendredi 10

 Coeur de laitue



 Tartiflette*(PC)

 Tartiflette végétale aux épinards(PC)



Fromage blanc

Tomme blanche à la coupe

Biscuit de savoie maison



lundi 6

 Salade russe

 Velouté de courgettes

 Saucisse de strasbourg*

 Nugget's de poisson

 Lentilles BIO LOCAL

Petit suisse nature

Camembert à la coupe

Pomme

Clémentine

mardi 7

 Carottes râpées et maïs

 Salade d'endives vinaigrette

 Pané blé emmental et épinards

 Poulet rôti au jus

 Chou-fleur en gratin

Carré Président

Buchette mélange à la coupe

Crème dessert vanille

Liégeois au chocolat

mercredi 8

 Céleris rémoulade

 Salade nantaise

 Beaufilet de colin au beurre blanc

 Boulette de boeuf sauce ketchup

 Semoule

Cantadou

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Cocktails de fruits au sirop

Compote de fruits maison

jeudi 9

 Salade de perles aux 3 couleurs

 Salade des rizières

 Emincé de dinde tomate et basilic

 Filet de lieu MSC à l'oseille

 Haricot beurre à l'anglaise

Edam à la coupe

Petit suisse aromatisé

Kiwi

Banane


1
2
ENTRÉES 3


1
2
3
PLATS


Accompagnement


1
2
3
LAITAGES


1
2
3
DESSERTS