

























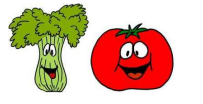











 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
 DU 04/04/2018 AU 25/04/2018
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 4	mercredi 11	mercredi 18	mercredi 25	
 ENTRÉES 3	1  Tomate 2  Demi pamplemousse	1  Mélange tendre pousse 2  Tomate	Menu Walt Disney 1  Cake préféré de Bernard et Bianca  2  Soupe de Cendrillon 	1  Tomate 2  Mélange tendre pousse	
 VIANDES 3	1  Filet de lieu au pain d'épice  2  Filet de dinde rôti au jus 	1  Aiguillettes colin façon fisch & chips 2  Saucisses* grillées 	 Spaghetti de belle et le clochard(plat complet)  2  Poisson aux épices et baie de Pocahontas 	1  Poisson poêlé 2  Normandin de veau au jus 	
 LÉGUMES	Spaghettis 	Purée de pomme de terre 	Légumes de belle et le clochard  	Chou-fleur 	
 FROMAGES 3	1 Crème Anglaise 2 Brillat savarin à la coupe	1 Emmental à la coupe 2 Saint moret	Friandise à Ratatouille 	1 Frulos 2 Carré ligeuil à la coupe	
 DESSERTS 3	1 Muffin aux pépites de chocolat/Oeufs Pâques  2 Liégeois au chocolat /Oeufs Pâques	1 Flan vanille 2 Mousse au chocolat	1 Le fruit interdit à Blanche-Neige 2 Le fruit de Mowgli	1 Beignet aux pommes 2 Clafoutis griottes 