



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Choix

DU 07/03/2018 AU 28/03/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	mercredi 7	mercredi 14	mercredi 21	mercredi 28		
 ENTRÉES	1 Carottes râpées et maïs vinaigrette au ketchup 2 Mélange tendre pousse	Mâche Radis beurre	Salade haricot vert/tomate au vinaigre de cidre Achard de légumes	Surimi mayonnaise Mortadelle*		
	 VIANDES	Cheesburger 1 Aiguillettes colin façon fisch & chips	Paëlla au poisson (plat complet) Emincé bressan	Steak haché bouchère au jus Finger à la mozzarella	Crêpe au fromage Escalope viennoise	
	 LÉGUMES	Frites	Riz jaune	Epinards	Jardinière de légumes	
 FROMAGES	1 Fromage blanc pâte lisse 2 Fondu carré président	Petit nova aromatisé Camembert à la coupe	Flan vanille Chanteneige	Petit suisse nature Crème de gruyère		
 DESSERTS	1 Compote de fruits 2 Glace batonnet à la vanille	Banane Fruit (selon arrivage)	Brownies Tarte aux pralines	Fruit (selon arrivage) Kiwi		

