



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 21/10/2019 AU 25/10/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu marocain

**lundi 21**

**mardi 22**

**mercredi 23**

**jeudi 24**

**vendredi 25**



1  
2  
**ENTRÉES 3**

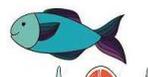
Salade de blé  
au maïs   
 Salade piémontaise\*  
(circuit-court)

Salade verte et sa  
vinaigrette au miel

Mixte de crudités   
 Salade coleslaw  
(circuit-court)

Salade de haricots verts  
vinaigrette à l'échalote   
 Soupe du potager

Radis beurre  
(circuit-court)  
 Tomate



**PLATS**

1  
2  
3

Escalope viennoise  
(circuit-court)  
 Dos de cabillaud  
aux crevettes

Tajine de poulet  
(circuit-court)   
 Tajine de poisson à  
l'oriental(circuit-court)

Roulé au fromage  
(circuit-court)  
 Brochette de volaille  
(circuit-court)

Farci de boeuf  
lit de courgettes tomates   
 Gratin de macaronis  
printanier(plat complet)

Poisson doré au beurre  
(circuit-court)  
 Roti de porc\*  
sauce barbecue



**Accompagnement**

Carottes

Semoule

Petit pois au jus

Pâtes

Brocolis



**LAITAGES**

1  
2  
3

Yaourt nature  
Bleu des dômes à la coupe

Buchette mélange à la  
coupe  
Yaourt nature fermier  
Désiris (circuit-court)

Fondu carré président  
Coulommier à la  
coupe

Saint-Florentin à la coupe  
Velouté fruit

Petit suisse nature  
Tome blanche  
à la coupe



**DESSERTS**

1  
2  
3

Fruit  
(selon arrivage)  
Mirabelles au sirop

Salade d'agrumes  
Biscuit aux amandes  
effilées

Liégeois maestro  
vanille  
Nappé au caramel

Pomme (circuit-court)  
Kiwi

Moëlleux aux pêches   
Brownies

