



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 12/02/2018 AU 16/02/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu carnaval

lundi 12

mardi 13

mercredi 14

jeudi 15

vendredi 16



1
2

Salade bretonne
 Soupe de légumes

Salade arlequin

Salade Camarguaise
 Salade de boulgour océane

Achard de légumes
 Mâche

Acras de morue
Mortadelle*

ENTRÉES 3



1
2

Poisson pané
Nugget's de volaille

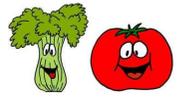
Cotillons de boeuf aux confettis de poivrons
 Filet de lieu façon niçoise

Crêpe au fromage
 Roti de porc* à l'Italienne

Hachi parmentier (plat complet)
 Tian parmentier au poisson(plat complet)

Poulet rôti
 Gratin de quenelles

VIANDES 3



LÉGUMES

Pâtes sauce tomate

Mousseline de potiron



Haricots verts persillés

Epinards



FROMAGES 3

Emmental à la coupe
Fromage blanc pâte lisse

Frulos
Flan chocolat

Saint moret
Petit suisse nature

Yaourt nature
Camembert à la coupe

Brie à la coupe
Tartare nature



DESSERTS 3

Pomme
Orange

Bugnes
Doony's au sucre

Compote de fruits
Ananas au sirop

Kiwi
Banane

Mousse au chocolat
Flan nappé au caramel

