



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 19/02/2018 AU 23/02/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

lundi 19

mardi 20

Menu Brésil

mercredi 21

jeudi 22

Menu montagnard

vendredi 23



1 Salade haricot vert/tomate
au vinaigre de cidre



Soupe du potager



Salade salpicao



Salade de cocos
mimosa



Salade iceberg et
ses croutons



2 Betterave rouge
vinaigrette persillée



Salade de perles
aux 3 couleurs



Taboulé



ENTRÉES 3



1 Brochette de volaille



1 Steak haché
bouchère au jus



Moqueca de Bahia



Beignet de poisson



1 Tartiflette à la volaille
(plat complet)



2 Dos colin doré
au beurre



Crousti au fromage



1 Aiguillette de
poulet à l'ananas



1 Rosbif moutardé



2 Tartiflette reblochon
et oignons(plat complet)



VIANDES 3



Pommes noisettes

Brocolis



Riz



Carottes à la crème



LÉGUMES



1 Saint-Florentin à la coupe

Fondu carré président

Fromage de vache
à la coupe



Petit suisse nature

Compote de pommes
aux fruits rouges



2 Danone aromatisé

Buchette mélange à la
coupe

Yaourt nature

Bleu des dômes à la coupe

FROMAGES 3



Clémenvilla

Ile flottante

Quindim



Pomme

Gâteau de savoie

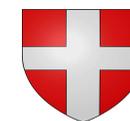


Kiwi

Liégeois au chocolat



Kiwi



DESSERTS 3

