



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 23/10/2017 AU 27/10/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu anglais

lundi 23

mardi 24

mercredi 25

jeudi 26

vendredi 27



1

Ciselée d'iceberg

2

Concombre au fromage blanc

ENTRÉES 3

Pâté de volaille coupelle

Acras de morue

Salade verte au cheddar



Salade d'ébly

Salade de boulgour

Endives aux croutons

Achard de légumes



1

Chili con carne (plat complet)

2

Pané moelleux au gouda

VIANDES 3

Steak haché bouchère au jus

Omelette nature

Aiguillettes colin façon fisch & chips

Aiguillette de poulet crousty

Emincé de volaille au jus

Crêpe au fromage

Poisson meunière

Roti de porc* au jus



LÉGUMES

Cocos blancs

Epinards

Pommes grenaille au cal



Carottes

Gratin de pâtes

Saint-Florentin à la coupe

Pâte lisse

Crème Anglaise

Tome grise à la coupe

Chanteneige

Yaourt aromatisé danone

Croc'lait président

Petit suisse nature

Saint-Marcellin à la coupe

FROMAGES 3



DESSERTS 3

Compote de fruits

Pomme

Pudding maison aux pépites de chocolat

Banane

Flan nappé au caramel

Ananas au sirop

Poire

Kiwi

Velouté fruit Danone

