



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 30/10/2017 AU 03/11/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu halloween

lundi 30

mardi 31

mercredi 1

jeudi 2

vendredi 3



1

Salade de pomme de terre mimosas



Cheveux du démon aux yeux de sorcière



Jour férié



Coeur de laitue



Betterave rouge et sa vinaigrette à l'orange



2

Taboulé au spigoll



Jour férié



Céleris sauce gribiche



Poireau cuit béarnaise



ENTRÉES 3



1

Escalope viennoise

Le parmentier d'halloween au boeuf(plat complet)



Jour férié



Poulet rôti



Beaufilet de colin au miel et citron vert



2

Poisson pané



Boulette de poisson sauce tomate



Quenelle nature sauce tomate



Sauté de porc* à la dijonnaise



VIANDES 3



Brocolis à la crème



Purée d'halloween



Jour férié

Haricots verts persillés



Riz



LÉGUMES

Yaourt nature

Pate lisse au coulis de fruits rouges

Jour férié

Emmental à la coupe

Fondu carré président

2

Camembert à la coupe

Saint moret

Petit suisse nature

FROMAGES 3



1

Golden

Moëlleux des pénombres



Jour férié

Flan à la vanille



Banane

2

Orange



Mousse au chocolat

Kiwi

DESSERTS 3

