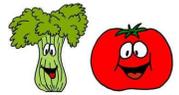


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
 DU 09/04/2018 AU 13/04/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	Menu chinois vendredi 13
 ENTRÉES	1  Salade western  2  Salade d'ébly 	1  Radis beurre 2  Concombre et maïs vinaigrette 	1  Mélange tendre pousse 2  Tomate	1  Taboulé  2  Salade de perles aux 3 couleurs 	1  Salade Chinoise  2  Soupe vermicelle à la tomate 
 VIANDES	1  Blanc de poulet au jus  2  Croustillon de colin	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet) 	1  Aiguillettes colin façon fisch & chips 2  Saucisses* grillées 	1  Cordon bleu de volaille 2  Roulé au fromage	1  Emincé de boeuf aigre douce  2  Steak de thon sauce aigre douce
 LÉGUMES	1  Carottes à la crème 		1  Purée de pomme de terre 	1  Haricots verts persillés 	1  Riz cantonais 
 FROMAGES	1 Frulos 2 Tome grise à la coupe	1 Croc'lait président 2 Pâte lisse	1 Emmental à la coupe 2 Saint moret	1 Petit suisse aromatisé 2 Saint-Florentin à la coupe	1 Yaourt au sucre de canne 
 DESSERTS	1 Pomme 2 Fruit (selon arrivage)	1 Compote de fruits  2 Poire au sirop	1 Flan vanille 2 Mousse au chocolat	1 Banane 2 Fruit (selon arrivage)	1  Gâteau à l'ananas  2 Pour tous les anniversaires du mois