



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 Standard

DU 04/02/2019 AU 08/02/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Crêpe de la Chandeleur

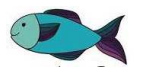
lundi 4



1
2
ENTRÉES 3

- 1 Velouté de carottes (circuit-court)
- 2 Salade espagnole (circuit-court)

ENTRÉES 3



1
2
PLATS 3

- 1 Escalope de poulet au jus (circuit-court)
- 2 Poisson pané (circuit-court)

PLATS 3



Accompagnement

Epinards



1
2
LAITAGES 3

Fondu carré président

LAITAGES 3



1
2
DESSERTS 3

Crêpe sucrée



DESSERTS 3

Nouvel an Chinois

mardi 5



Salade Chinoise



Sauté de porc* au caramel (circuit-court)



Filet de lieu aux crevettes (circuit-court)

Riz cantonais



Yaourt nature



Ananas au sirop

jeudi 7



Salade verte batavia (circuit-court)



Spaghettis à la Bolognaise (plat complet) (cir.court)



Spaghettis maraichère (plat complet)

Petit suisse aux fruits

Pomme (circuit-court)

vendredi 8



Taboulé



Poisson meunière (circuit-court)



Roti de porc* au jus (circuit-court)

Chou-fleur en gratin

Bûche du Pilat à la coupe

Poire

