



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 Point Jour

DU 13/03/2017 AU 17/03/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

lundi 13

mardi 14

mercredi 15

jeudi 16

vendredi 17



1
2

Betteraves rouges à la ciboulette
 Velouté forestier

Coeur de laitue
 Concombre et maïs vinaigrette

Soupe paysanne
 Salade western

Carottes rapées et sa vinaigrette balsamique
 Radis beurre

ENTRÉES 3



1
2

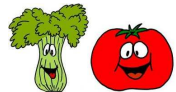
Gratin de quenelles
Cervelas obernois*

Steak haché bouchère sauce tomate
 Filet de lieu aigre douce

Escalope viennoise
 Finger à la mozzarella

Poisson meunière
Poitrine de veau farcie au jus

VIANDES 3



LÉGUMES

Epinards

Coquillettes

Pomme de terre vapeur

Brocolis

Petits pois

Jeunes carottes

Haricots verts persillés

Polenta crémeuse

Saint moret

Pate lisse

Petit suisse aromatisé

Tome blanche à la coupe

Yaourt aromatisé yoplait

Edam à la coupe

Buchette mélange à la coupe

Tartare calcium

FROMAGES 3

Poire

Muffin aux pépites de chocolat

Fruit (selon arrivage)

Semoule vanille sur lit caramel

Pomme



Pour tous les anniversaires du mois

Kiwi

Flan nappé au caramel

DESSERTS 3

