

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande










































Menu Point Jour

DU 20/03/2017 AU 24/03/2017

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	 Mélange tendre pousse 	 Salade forestière   Salade d'ébly 		 Radis beurre  Salade nantaise	 Saucisson sec*  Friand au fromage 
 VIANDES	 Brochette volaille sauce barbecue   Croquette de poisson ail & fines herbes	 Normandin de veau au jus   Pépites de colin aux sésames		 Tian de courgettes (plat complet)   Tortilla	 Blanquette de poisson   Sauté de porc* marengo 
 LÉGUMES	Jardinière de légumes  	Brocolis à la crème  Macaronis 		Courgettes à la provençale  Frites	Riz  Champignons persillés 
 FROMAGES	Fromage chèvre cabrette Blanc battu	Emmental à la coupe Yaourt panier fruits mixés Yoplait		Carré ligeuil à la coupe Petit suisse nature	Yaourt au sucre de canne  Saint-Marcellin à la coupe
 DESSERTS	Compote pomme et framboises 	Fruit (selon arrivage) Pomme		Tarte briochée au sucre Gâteau aux 2 chocolats 	Banane Kiwi

