



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande

Menu Standard

DU 23/04/2018 AU 27/04/2018

RPC
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Commission St Maurice Rémens

Commission St Gengoux National

	lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
 1 2 ENTRÉES 3	Salade de pomme de terre	Coeur de laitue	Tomate	Crêpe au fromage Cervelas*	Radis beurre Concombre à la crème citronnée
 1 2 VIANDES 3	Escalope viennoise Crousti au fromage	Raviolis au boeuf sauce tomate(plat complet) Filet de colin aux agrumes	Poisson poêlé Normandin de veau au jus	Poulet rôti Aiguillettes colin façon fisch & chips	Couscous au poisson et sa semoule BIO(plat complet) Grignotine de porc* à la milanaise
 LÉGUMES	Ratatouille	Coquillettes	Chou-fleur	Haricot beurre à la persillade	Semoule
 1 2 FROMAGES 3	Yaourt nature	Saint paulin à la coupe	Frulos	Tome blanche à la coupe	Emmental à la coupe
 1 2 DESSERTS 3	Fruit (selon arrivage)	Compote de fruits	Beignet aux pommes	Banane	Glace batonnet à la vanille Ile flottante

