

Bien manger en restauration collective, c'est possible !



Menus du 3 au 14 avril 2017

	SEMAINE DU 3 AU 7 AVRIL	SEMAINE DU 10 AU 14 AVRIL
Lundi	<p>Betteraves en salade</p> <p>Sauté de bœuf façon bourguignon</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Fromage fondu le carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri sauce cocktail</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Gratin de blettes et pommes de terre</p> <p>P'tit cottentin ail et fins herbes</p> <p>Crème dessert BIO</p>
Mardi	<p>Taboulé</p> <p>Filet de colin à la crème</p> <p>Fricassée de légumes (champignons et carottes)</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Fruit BIO de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Choucroute alsacienne*</p> <p>(chou, pomme de terre, jambon et saucisse)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pommes BIO</p>
Mercredi	<p>Chou blanc sauce tartare</p> <p>Filet de poulet rôti sauce barbecue</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Gratin de poisson à l'anis</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>St morêt</p> <p>Fruit BIO</p>
Jeudi	<p>Carottes BIO râpées</p> <p>Pavé fromager</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Rondelé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Concombre en salade</p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Flageolets persillés</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Gâteau maison aux pommes</p>
Vendredi	<p>Salade de pâtes</p> <p>Filet de colin pané et citron</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tomate BIO croc'sel</p> <p>Menu Américain</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Brownies maison au chocolat</p>

* Plat avec porc

** Plat garni



Votre partenaire pour une alimentation responsable

