


 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Restauration Pour Collectivités

Menu "Choix"

DU 07/02/2022 AU 11/02/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu "produits locaux"



lundi 7



mardi 8

jeudi 10



vendredi 11




1
2
ENTRÉES 3

 Salade d'ébly
 Taboulé



 Velouté de potiron
 Terrine du pêcheur







 Pâté croute*
 Oeuf dur coquille


 Mélange tendre pousse
 Carottes rapées


1
2
PLATS 3

 Cordon bleu de volaille
 Filet de colin meunière

 Quenelle de carpe à la crème d'Étrez
 Sauté de volaille sauce estragon

 Rosbeef à l'ancienne
 Crêpe au fromage

 Gnocchi pomme terre à la sauce tomate(plat complet)
Gnocchi pomme terre sauce carbonara*(plat complet)


Accompagnement

 Petits pois au jus

 Purée de céleris(lait et pomme de terre BIO)

 Haricots verts en persillade


1
2
LAITAGES 3

Edam à la coupe
Petit suisse sucré


Yaourt fermier Désiris à la mûre
Petit vougeot à la coupe

Fromage blanc sucré
Carré ligueil à la coupe

Tomme blanche à la coupe
Croc'lait président


1
2
DESSERTS 3

Clémenvilla
Pomme

Tarte aux pralines
 Pour tous les anniversaires du mois

Kiwi
Orange

Flan au chocolat maison
Crème dessert vanille

