


































 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menus Primaire-Collège
 DU 11/03/2019 AU 15/03/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 11	mardi 12		jeudi 14	vendredi 15
 ENTRÉES	1  Taboulé aux épices  2 Salade piémontaise*  3  Radis beurre (circuit-court)	1  Cœur de laitue (circuit-court)  2  Salade douceur (circuit-court)  3 Roulade de volaille		1  Salade haricots verts vinaigrette mimosa  2 3 Pâté croute*	1 Mousse de canard 2 3  Mâche aux noix
 PLATS	1  Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2  Nugget's de blé (circuit-court) 3	1  Sauté de porc* aux olives(circuit-court)  2  Blanquette de la mer  3		1 Normandin de veau au jus  2  Crousti fromage 3	1  Beaufilet colin(c-court) à la crème d'avocat  2 3
 Accompagnement	Gratin breton 	Spaghettis 		Petits pois au jus 	Blette poulette (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Camembert à la coupe 3	Tome grise à la coupe Yaourt panier fruits mixés		Yaourt nature Saint-Marcellin à la coupe Fromage enveloppé	Petit moulé Pate lisse Maroilles à la coupe
 DESSERTS	1 2 Fruit (selon arrivage) 3 Gâteau noir délice 	Cocktail de fruits au sirop Poire cuite à la cannelle  Crème onctueuse au caramel		Tarte aux pralines Moëlleux à l'ananas 	Banane Compote pomme fraise