



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 29/04/2019 AU 03/05/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Repas Walt Disney

lundi 29

mardi 30

jeudi 2

vendredi 3



- ENTRÉES**
- Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie
 - Salade de perle de Némou
 - Surimi proposé par la petite sirène

- Salade verte batavia (circuit-court)
- Radis beurre
- Saucisson cuit*



- Betteraves rouges et sa vinaigrette à l'orange
- Concombre à la menthe
- Mortadelle*

- Salade pomme de terre aux poivrons et sardines
- Pavé au poivre*
- Tomate



- PLATS**
- Boulette de boeuf de la Belle et le Clochard
 - Poisson aux épices et baie de Pocahontas
 -

- Poulet roti au jus (circuit-court)
-
-

- Quenelle de veau à la forestière(circuit-court)
-
-

- Croustillon de colin (circuit-court)
-
-



- Accompagnement**
- Légumes de belle et le clochard
 -
 -

- Haricots verts en persillade
-
-



- Riz
-
-

- Blé au beurre
-
-



- LAITAGES**
- Friandise à Ratatouille
 - Yaourt nature de la ferme se rebelle
 -

- Petit suisse nature
- Brique maubert à la coupe
-

- Fromage blanc pâte lisse
- Crèmeux de Bourgogne à la coupe
-

- Tome blanche à la coupe
- Danone aromatisé
-



- DESSERTS**
- Le fruit interdit à Blanche-Neige
 - Le fruit de Baloo
 -

- Beignet au chocolat
- Liégeois maestro vanille
-



- Fruit (selon arrivage)
- Gâteau marbré
-

- Nappé au caramel
- Mousse au chocolat
-