

MENUS DU 6 MARS au 31 MARS 2017

	Semaine du 06/03 au 10/03	Semaine du 13/03 au 17/03	Semaine du 20/03 au 24/03	Semaine du 27/03 au 31/03
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte batavia Beaufilet de colin façon Nantua Purée de pomme de terre Petit moulé Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté forestier Gratin de quenelles Epinards Saint moret Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Mélange tendre pousse Brochette volaille sauce barbecue Jardinière de légumes Fromage blanc Glace batonnet fraise 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Gardiane de bœuf Pâtes Camembert Crème dessert chocolat
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Roti de porc* au jus / (Omelette nature) Carottes Saint-Florentin à la coupe Bugnes 	<ul style="list-style-type: none"> Cœur de laitue Steck haché bouchère sauce tomate Coquillettes Edam à la coupe Muffin aux pépites de chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'ébly Pépites de colin aux sésames Brocolis à la crème Emmental à la coupe Fruit (selon arrivage) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade du puy Longe de porc* braisé / (Roulé raclette) Haricot beurre à la persillade Tome grise à la coupe Banane
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne* / (Terrine aux 2 saumons) Sauté de poulet à la crème Riz Danone nature Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe paysanne Finger à la mozzarella Petits pois Petit nova Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade nantaise Tortilla Courgettes à la provençale Petit nova Gâteau aux 2 chocolats 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette agrumes Filet de colin sauce anchoïade Pommes noisettes Yaourt bio les 2 vaches Pommes
VENREDI	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Rosbif moutardé Chou-fleur Petit suisse nature Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées et sa vinaigrette balsamique Poisson meunière Haricots verts persillés Tome blanche à la coupe Flan nappé au caramel (sous réserve) 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson sec* / (Friand au fromage) Sauté de porc marengo* / Blanquette de poisson Riz Saint-Marcellin à la coupe Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Surimi mayonnaise Paupiette de veau Epinards Château Peyssac à la coupe Cocktail de fruits au sirop (sous réserve)

Elaboré et/ou cuisiné sur place
Produit issu de la filière bio
Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
Plat sans viande



prestataire de restauration collective
Société RPC



2016 /2017

Chouette ! les copains d'abord.....

