



































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


Menu Standard
 DU 13/11/2017 AU 17/11/2017
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
 1 2 ENTRÉES 3	 Carottes rapées et sa vinaigrette balsamique 	 Taboulé 	 Concombre au fromage blanc 	 Soupe de légumes   Salade niçoise 	 Coeur de laitue
 1 2 VIANDES 3	 Poulet roti au jus   Filet de lieu à la sêtoise 	 Steak haché bouchère au jus   Pané moelleux au gouda	 Croustillon de colin  Longe de porc* braisé 	 Quenelle de brochet sauce Nantua   Boulette d'agneau sauce ketchup 	 Poisson pané Cervelas obernois*
 LÉGUMES	Pommes noisettes	Chou-fleur en gratin 	Epinards 	Riz  	Endives parmentière à la crème 
 1 2 FROMAGES 3	Petit suisse aromatisé	Coulommier à la coupe	Vache picon	Pate lisse	Tome blanche à la coupe
 1 2 DESSERTS 3	Poire	Gâteau Normand   Pour tous les anniversaires du mois	Marmelade de fruits 	Orange	Flan nappé au caramel

