














 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 04/12/2017 AU 08/12/2017
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
 1 2 ENTRÉES 3	 Taboulé 	 Ciselée d'iceberg	 Betterave cuite et dés de tomate vinaigrette 	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange 	 Pâté breton*   Oeuf dur coquille 
 1 2 VIANDES 3	 Roti de porc* au jus   Acras de morue	 Steak haché sauce tomate   Colin au coulis tomate/basilic 	 Beignet de poisson  Saucisson chaud* 	 Grignotte de poulet  Omelette à la savoyarde 	 Poisson doré au beurre  Parmentier de boeuf au potiron(plat complet) 
 LÉGUMES	Epinards 	Coquillettes  	Gratin dauphinois 	Haricots verts persillés 	Purée de potiron 
 1 2 FROMAGES 3	Petit suisse nature	Emmental à la coupe	Yaourt panier fruits mixés	Brie à la coupe	Petit moulé
 1 2 DESSERTS 3	Clémentine	Flan vanille	Orange	Muffin aux pépites de chocolat   Pour tous les anniversaires du mois	Pomme

