



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 12/11/2018 AU 16/11/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
 ENTRÉES	1 Saucisson sec* 2 Rillettes thon et surimi au citron	Carottes rapées scc citron vert/guacamole(cir-court)	Ciselée d'iceberg (circuit-court)	Soupe de potiron (circuit-court) Terrine légume printanière	Coeur de laitue (circuit-court)
 PLATS	1 Poulet rôti au jus (circuit-court) 2 Colin façon fisch & chips (circuit-court) 3	1 Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 2 Galette de soja épinards emmental(circuit-court) 3	1 Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2 Crousti fromage 3	1 Quenelle nature sauce tomate(circuit-court) 2 Farçi de boeuf sur lit de tomate 3	1 Poisson poêlé (circuit-court) 2 Roti de porc* au jus (circuit-court) 3
 Accompagnement	Haricots verts en persillade	Purée de pomme de terre(circuit-court)	Petit pois	Riz 	Chou-fleur
 LAITAGES	1 Frulos 2 3	1 Camembert à la coupe 2 3	1 Saint paulin à la coupe 2 3	1 Petit louis tartine 2 3	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 3
 DESSERTS	1 Poire (circuit-court) 2 3	1 Cocktail de fruits au sirop 2 3	1 Ile flottante 2 3	1 Banane 2 3	1 Tarte aux pommes (circuit-court) 2 3

