

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

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande































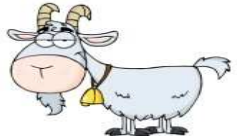



# Menu Standard

DU 19/11/2018 AU 23/11/2018



Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
<b>ENTRÉES</b>	 1 Achard de légumes (circuit-court)  2 3	 Salade western (circuit-court) 	<i>Mange avec tes doigts</i>	 Mousse de canard Friand au fromage 	 Salade verte batavia (circuit-court)
<b>PLATS</b>	 1 Paupiette de dinde à la niçoise(circuit-court)   2 Tajine de poisson  3	 Normandin de veau au jus   Galette quinoa provençale (circuit-court)	 Grignotte de poulet (circuit-court)  Croustillon de colin (circuit-court)	 Blanquette de la mer  Agneau à la romaine 	 Cassoulet garni* (plat complet)   Colin crème de roquefort cocos blancs(plat complet) 
<b>Accompagnement</b>	 Semoule 	 Brocolis à la crème 	 Pommes grenaille au sel de guérande(circuit-court)	Coquillettes  	
<b>LAITAGES</b>	 1 Coulommier à la coupe 2 3	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Fondu carré président Tome blanche à la coupe	Petit suisse nature	Bûche de chèvre à la coupe Blanc battu
<b>DESSERTS</b>	 1 Flan vanille 2 3	Kiwi	Banane Clémentine	Orange	 Marmelade de pomme aux pruneaux maison

