


 Elaboré et/ou cuisiné sur place  






























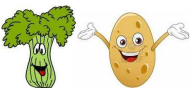








 Produit issu de la filière bio  

 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc  

 Plat sans viande


**Menu Standard**  
 DU 17/12/2018 AU 21/12/2018  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
 <b>ENTRÉES</b>	 Betteraves rouges à la grenadine 	 Salade de perles aux 3 couleurs 	 Mousse de canard  Rillettes thon et surimi au citron 	 Coeur de laitue (circuit-court)	 Paté croute* et son médaillon foie(cir-court)  Terrine aux deux poissons
 <b>PLATS</b>	 Longe de porc* braisé (circuit-court)   Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court)	 Poisson pané  Normandin de veau au jus 	 Filet de poisson à la crème d'avocat   Poulet à la crème de marron(circuit-court) 	 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Raviolis au fromage sauce napolitaine(plat complet) 	 Filet de poulet crème de morilles(circuit-court)   Dos de colin et son corail de surimi 
 <b>Accompagnement</b>	Jardinière de légumes 	Epinards 	Pommes noisettes 		Pommes dauphines 
 <b>LAITAGES</b>	Coeur de bleu	Petit suisse aromatisé	Crème Anglaise Brillat savarin à la coupe	Saint moret	Crème Anglaise Chaurce
 <b>DESSERTS</b>	Flan vanille	Kiwi	Gâteau noir délice  Glace sundae chocolat	Clémentine	Moëlleux au chocolat blanc et noir  Glace sundae chocolat