





























 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		jeudi 20	vendredi 21
 ENTRÉES	 Betteraves rouges à la grenadine 	 Salade de perles aux 3 couleurs 		 Coeur de laitue (circuit-court)	 Paté croute* et son médaillon foie(cir-court)  Terrine aux deux poissons
 PLATS	 Longe de porc* braisé (circuit-court)   Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court)	 Poisson pané Normandin de veau au jus 		 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 
 Accompagnement	 Jardinière de légumes	 Epinards			Pommes dauphines 
 LAITAGES	Coeur de bleu	Petit suisse aromatisé		Saint moret	Crème Anglaise Chaurce
 DESSERTS	Flan vanille	Kiwi		Clémentine	 Moëlleux au chocolat blanc et noir Glace sundae chocolat

