

 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Choix
 DU 22/11/2021 AU 26/11/2021
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 22	mardi 23		jeudi 25	vendredi 26
 ENTRÉES	1 Roulade de volaille 2  Ferrine légume printanière	 Salade nantaise (circuit-court)  Céleris rémoulade (circuit-court) 		 Salade de riz   Salade forestière (circuit-court) 	 Carottes rapées au citron(circuit-court)   Salade verte batavia feuille chêne(cir.court)
 PLATS	 Beaufilet de colin façon Niçoise(c-c)   Sauté de porc* aux olives(circuit-court) 	 Steak haché bouchère au jus(circuit-court)   Nugget's de blé (circuit-court)		 Filet de dinde roti au jus(circuit-court)   Blanquette de poisson MSC aux poireaux(circ-court) 	 Croziflette provençale au pesto(plat complet)   Gardiane de boeuf(c-c) et pates(plat complet) 
 Accompagnement	 Pommes noisettes	 Lentilles 		 Haricots verts en persillade 	
 LAITAGES	1 Croc'lait président 2 Fromage blanc	Yaourt nature Coulommiers à la coupe		Petit suisse nature Saint moret	Montboissié à la coupe Vache picon
 DESSERTS	1 Coupelle compote de pomme 2	Roulé chocobar (circuit-court)  Tarte tropézienne (circuit-court)		Orange Banane	Oeufs à la neige Mousse au chocolat