

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

  
**Menu Choix**  
 DU 13/11/2017 AU 17/11/2017  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
 <b>ENTRÉES</b>	1  Carottes rapées et sa vinaigrette balsamique  2  Salade Chinoise 	1  Taboulé  2  Salade d'ébly 	1  Concombre au fromage blanc  2  Mâche et roquette	1  Soupe de légumes  2  Salade niçoise 	1  Coeur de laitue 2  Céleris sauce mousseline 
 <b>VIANDES</b>	1  Poulet roti au jus  2  Filet de lieu à la sêtoise 	1  Steak haché bouchère au jus  2  Pané moelleux au gouda	1  Croustillon de colin 2  Longe de porc* braisé 	1  Quenelle de brochet sauce Nantua  2  Boulette d'agneau sauce ketchup 	1  Poisson pané 2 Cervelas obernois*
 <b>LÉGUMES</b>	Pommes noisettes	Chou-fleur en gratin 	Epinards 	Riz  	Endives parmentière à la crème 
 <b>FROMAGES</b>	1 Petit suisse aromatisé 2 Bleu des dômes à la coupe	Coulommier à la coupe Yaourt nature	Vache picon Carré ligeuil à la coupe	Pate lisse Cantal à la coupe	Tome blanche à la coupe Fraidou
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire 2 Kiwi	Gâteau Normand  Pour tous les anniversaires du mois 	Marmelade de fruits  Flan chocolat	Orange Golden	Flan nappé au caramel Ile flottante

