



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 20/11/2017 AU 24/11/2017

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Menu vert				
	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	1 Velouté de poireaux 2 Concombre à la menthe 	1 Salade douceur 2 Chou rouge à la vinaigrette de framboises	1 Salade de riz multicolore 2 Salade de boulgour	1 Mousse de canard 2 Acras de morue	1 Ciselée d'iceberg 2 Demi pamplemousse
 VIANDES	1 Roti de porc* sauce verte 2 Filet de lieu à l'oseille	1 Emincé de boeuf sauce tomate 2 Moules à la crème	1 Feuilleté au fromage 2 Roti de boeuf à la moutarde de Dijon	1 Blanquette de poisson 2 Coquillettes au jambon*(plat complet)	1 Paupiette de dinde sauce crème 2 Aiguillettes colin façon fisch & chips
 LÉGUMES	1 Flageolets 	1 Semoule 	1 Carottes	1 Coquillettes	1 Brocolis
 FROMAGES	1 Tartare ail & fines herbes 2	1 Yaourt aromatisé danone 2 Bleuets des prairies à la coupe	1 Saint-Félicien à la coupe 2 Yaourt nature yoplait	1 Petit suisse nature 2 Petit louis tartine	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 Blanc battu
 DESSERTS	1 Kiwi 	1 Ananas au sirop 2 Compote pommes	1 Pomme 2 Kiwi	1 Banane 2 Orange	1 Tarte aux pralines 2 Beignet au chocolat

