












 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 04/12/2017 AU 08/12/2017  
Restauration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
 <b>ENTRÉES</b>	1  Taboulé  2  Macédoine de légumes 	1  Ciselée d'iceberg  2  Chou chinois vinaigrette au miel 	1  Betterave cuite et dés de tomate vinaigrette  2  Poireaux vinaigrette au citron 	1  Carottes râpées vinaigrette à l'orange  2  Céleris rémoulade/mais 	1  Pâté breton*  2  Oeuf dur coquille 
 <b>VIANDES</b>	1  Roti de porc* au jus  2  Acras de morue	1  Steak haché sauce tomate  2  Colin au coulis tomate/basilic 	1  Beignet de poisson 2  Saucisson chaud* 	1  Grignotte de poulet 2  Omelette à la savoyarde 	1  Poisson doré au beurre 2  Parmentier de boeuf au potiron(plat complet) 
 <b>LÉGUMES</b>	1  Epinards 	1  Coquillettes  	1  Gratin dauphinois 	1  Haricots verts persillés 	1  Purée de potiron 
 <b>FROMAGES</b>	1 Petit suisse nature 2 Bûche du Pilat à la coupe	1 Emmental à la coupe 2 Saint moret	1 Yaourt panier fruits mixés 2 Saint-Florentin à la coupe	1 Brie à la coupe 2 Yaourt aromatisé	1 Petit moulé 2 Yaourt nature
 <b>DESSERTS</b>	1 Clémentine 2 Kiwi	1 Flan vanille 2 Mousse au chocolat	1 Orange 2 Banane	1 Muffin aux pépites de chocolat  2  Pour tous les anniversaires du mois	1 Pomme 2 Poire

