



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Choix

DU 29/01/2018 AU 02/02/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 29	mardi 30	Menu espagnol mercredi 31	jeudi 1	C'est la chandeleur vendredi 2
 ENTRÉES 3	1 Salade bretonne 2 Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise	1 Soupe paysanne 2 Poireau cuit vinaigrette béarnaise	1 Mélange tendre pousse 	1 Salade mélange 2 Mâche et endives vinaigrette	1 Méli mélo de carottes rapées 2 Chou blanc à la vinaigrette de framboise
 VIANDES 3	1 Spaghettis à la Bolognaise(plat complet) 2 Gratin de poisson à la sauce tomate	1 Poisson pané 2 Roti de boeuf à la moutarde de Dijon	1 Paëlla au poisson (plat complet) 2 Poulet à l'espagnole	1 Cassoulet garni* (plat complet) 2 Crousti au fromage	1 Aiguillette de poulet au jus 2 Beaufilet de colin au miel et citron vert
 LÉGUMES	Spaghettis	Epinards	Riz safrané 	Cocos blancs	Mousseline de potiron
 FROMAGES 3	1 Tartare 2 Yaourt nature nova	1 Saint-Marcellin à la coupe 2 Rondelé	1 Crème chocolat à l'espagnole	1 Brie à la coupe 2 Petit suisse nature	1 Frulos 2 Saint moret
 DESSERTS 3	1 Pomme 2 Orange	1 Gâteau de semoule au caramel 2 Flan nappé au caramel	1 Gâteau basque 	1 Kiwi 2 Poire	1 Crêpe demi lune fourré au chocolat 2 Crêpe sucrée

