



































 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 26/02/2018 AU 02/03/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 1	vendredi 2
 ENTRÉES	1  Salade du berger  2  Salade de riz multicolore 	1  Soupe de légumes  2  Brocolis sauce tartare 	1  Mâche et endives vinaigrette 2  Céleris rémoulade 	1  Coeur de laitue 2  Radis beurre	1  Pâté croute* 2  Acras de morue
 VIANDES	1  Cordon bleu 2  Brochette de poisson panée	1  Poisson doré au beurre 2  Coquillettes BIO au jambon*(plat complet)  	1  Roti de boeuf au jus  2  Crousti au fromage	1  Hachi parmentier (plat complet)  2  Lieu tomate et basilic 	1  Aiguillette de poulet au jus  2  Crêpe au fromage
 LÉGUMES	1  Epinards 	1  Gratin de pates  	1  Flageolets et carottes 	1  Purée de pomme de terre 	1  Haricots verts persillés 
 FROMAGES	1 Yaourt nature 2 Rondelé	1 Saint moret 2 Coeur de bleu	1 Buchette mélange à la coupe 2 Pate lisse	1 Petit suisse aromatisé 2 Cantal à la coupe	1 Brie à la coupe 2 Croc'lait président
 DESSERTS	1 Pomme 2 Poire	1 Mousse au chocolat 2 Liégeois maestro vanille	1  Gâteau Normand 2  Roulé chocobar	1 Banane 2 Fruit (selon arrivage)	1  Compote de fruits 2 Cocktail de fruits au sirop

