

 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 12/11/2018 AU 16/11/2018  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
 <b>ENTRÉES</b>	1 Saucisson sec* 2  Rillettes thon et surimi au citron  3	 Carottes rapées scc citron vert/guacamole(cir-court)   Mâche vinaigrette (circuit-court) 3	 Ciselée d'iceberg (circuit-court)  Céleris sauce mimosa (circuit-court)  3	 Soupe de potiron (circuit-court)   Terrine légume printanière 3	 Coeur de laitue (circuit-court)  Demi pamplemousse 3
 <b>PLATS</b>	 Poulet rôti au jus (circuit-court)   Colin façon fisch & chips (circuit-court) 3	 Steak haché bouchère au jus(circuit-court)   Galette de soja épinards emmental(circuit-court) 3	 Cordon bleu de volaille(circuit-court)  Crousti fromage 3	 Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)   Farçi de boeuf sur lit de tomate  3	 Poisson poêlé (circuit-court)  Roti de porc* au jus (circuit-court)  3
 <b>Accompagnement</b>	 Haricots verts en persillade  3	 Purée de pomme de terre(circuit-court)  3	 Petit pois  3	Riz   3	 Chou-fleur  3
 <b>LAITAGES</b>	1 Frulos 2 Saint moret 3	1 Camembert à la coupe 2 Fromage blanc pate lisse 3	1 Saint paulin à la coupe 2 Tartare calcium 3	1 Petit louis tartine 2 Cantal à la coupe 3	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Petit vougeot à la coupe 3
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire (circuit-court) 2 Orange 3	1 Cocktail de fruits au sirop 2 Ananas au sirop 3	1 Ile flottante 2 Liégeois aux fruits 3	1 Banane 2 Pomme (circuit-court) 3	1 Tarte aux pommes (circuit-court) 2 Gâteau chocolat/coco  3