

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 17/12/2018 AU 21/12/2018**

RPC Restauration Pour Collectivités

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

**Repas de Noël**

	<b>lundi 17</b>	<b>mardi 18</b>		<b>jeudi 20</b>	<b>vendredi 21</b>
<b>ENTRÉES</b> 	1  Betteraves rouges à la grenadine  2  Salade bretonne 	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Salade de boulgour 		1  Coeur de laitue (circuit-court) 2  Céleris sauce mousseline(circuit-court) 	1  Paté croute* et son médaillon foie(cir-court) 2  Terrine aux deux poissons
<b>PLATS</b> 	1  Longe de porc* braisé (circuit-court)  2  Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court) 3	1  Poisson pané 2 Normandin de veau au jus 		1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Raviolis au fromage sauce napolitaine(plat complet) 	1  Filet de poulet crème de morilles(circuit-court)  2  Dos de colin et son corail de surimi 
<b>Accompagnement</b> 	Jardinière de légumes 	Epinards 			Pommes dauphines 
<b>LAITAGES</b> 	1 Coeur de bleu 2 Rondelé 3	1 Petit suisse aromatisé 2 Buchette mélange à la coupe 3		1 Saint moret 2 Frulos 3	1 Crème Anglaise 2 Chaource 3
<b>DESSERTS</b> 	1 Flan vanille 2 Liégeois maestro au chocolat 3	1 Kiwi 2 Pomme (circuit-court) 3		1 Clémentine 2 Poire (circuit-court) 3	1 Moëlleux au chocolat blanc et noir  2 Glace sundae chocolat 3

