




































 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 11/03/2019 AU 15/03/2019  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 11	mardi 12		jeudi 14	vendredi 15	
 <b>ENTRÉES</b>	 Salade de riz multicolore    Salade piémontaise* 	 Cœur de laitue (circuit-court)  Salade douceur (circuit-court) 		 Salade haricots verts vinaigrette mimosa   Soupe de légumes 	 Mousson de canard  Acras de morue	
	 <b>PLATS</b>	 Cordon bleu de volaille(circuit-court)  Nugget's de blé (circuit-court)	 Sauté de porc* aux olives(circuit-court)   Blanquette de la mer 		 Normandin de veau au jus   Crousti fromage	 Beaufilet colin(c-court) à la crème d'avocat   Cervelas obernois*
	 <b>Accompagnement</b>	Gratin breton 	Spaghettis 		Petits pois carottes 	Purée de pomme de terre(circuit-court) 
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Camembert à la coupe	Tome grise à la coupe Yaourt panier fruits mixés		Yaourt nature Saint-Marcellin à la coupe	Petit moulé Pate lisse	
 <b>DESSERTS</b>	1 Kiwi 2 Fruit (selon arrivage)	Cocktail de fruits au sirop Oreillons d'abricots au sirop		Beignet aux pommes Moëlleux à l'ananas 	Fruit (selon arrivage) Banane	

