






 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Choix
DU 05/10/2020 AU 09/10/2020

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 5	mardi 6		jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	1  Salade verte batavia (circuit-court) 2  Concombre à la crème de ciboulette(circ-court) 	1  Salade de riz au maïs  2  Salade de perles aux épices 		1  Carotte râpée vinaigrette à l'orange(circuit-court)  2  Salade d'endives vinaigrette(circ-court)	1  Salade de lentilles  2  Salade de penne 
 PLATS	1  Boulette de boeuf sauce ketchup  2  Haché de cabillaud crème aux poireaux (circ-court)	1  Beaufilet de colin au beurre blanc(c.court)  2  Grignottine de porc* au jus(circuit-court) 		1  Aiguillette de poulet à la crème(circuit-court)  2  Filet de lieu aux olives(circuit-court) 	1  Oeufs à la crème  2  Quenelle de veau à la sicilienne 
 Accompagnement	Pommes de terre sautées aux herbes	Brocolis 		Semoule  	Epinards 
 LAITAGES	1 Coulommier à la coupe 2 Petit moulé	Petit louis tartine Yaourt panier fruits mixés		Saint moret Yaourt nature	Petit suisse aromatisé Buchette mélange à la coupe
 DESSERTS	1 Oeufs à la neige 2 Flan au chocolat 	Pomme (circuit-court) Prune (sous réserve)		Compote de fruits (circuit-court)  Pêche au sirop	Poire Kiwi