



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande

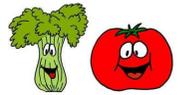


# Menu Choix

DU 02/11/2016 AU 30/11/2016

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	mercredi 2	mercredi 9	mercredi 16	mercredi 23	mercredi 30
 <b>ENTRÉES 3</b>	Salade mélange Salade florida	Concombre et maïs vinaigrette Mâche	Salade bretonne Poireaux vinaigrette mimosa	Ciselée d'iceberg	Céleri rémoulade/tomate Endives aux croutons
 <b>VIANDES 3</b>	Agneau à l'orientale Tajine de poisson	Poulet rôti Feuilleté au fromage	Estouffade de boeuf à la tomate Rondo poisson	Tartiflette à la volaille (plat complet) Tartiflette forestière au reblochon(plat complet)	Hachis boeuf parmentier au butternut(plat complet) Pépites de colin aux sésames
 <b>LÉGUMES</b>	Semoule	Carottes-flageolets	Polenta crémeuse		Mousseline de butternut
 <b>FROMAGES 3</b>	1 Brebicrème 2 Tome blanche à la coupe	1 Saint-Florentin à la coupe 2 Chanteneige	1 Château Peyssac à la coupe 2 Petit suisse nature	1 Crème Anglaise	1 Saint paulin à la coupe 2 Fromage blanc pate lisse
 <b>DESSERTS 3</b>	1 Flan vanille 2 Velouté fruit Danone	1 Mousse au chocolat 2 Crème à la catalane	1 Kiwi 2 Clémentine	1 Gâteau de savoie aux myrtilles	1 Marmelade de fruits 2 Ananas au sirop

