



































 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 04/10/2017 AU 18/10/2017
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 4	Menu Antilles mercredi 11	mercredi 18		
 ENTRÉES	1  Salade d'ebly à la grecque 2  Macédoine de légumes 	1  Carottes rapées sauce citron vert/guacamole  	1  Mâche et roquette 2  Chou chinois vinaigrette au miel 		
 VIANDES	1  Cordon bleu 2  Poisson meunière	1  Samoussa au poulet 2  Acras de morue	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Rondo poisson		
 LÉGUMES	1  Chou-fleur 	1  Riz aux épices  	1  Coquillettes 		
 FROMAGES	1 Carré ligeuil à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés Yoplait	1  Yaourt au sucre de canne 	1 Petit nova aromatisé 2 Fromage de vache à la coupe		
 DESSERTS	1 Pomme 2 Raisin	1  Gâteau à l'ananas  2 Ananas frais	1  Compote de fruits  2  Salade de fruits crus cuits et son jus de citron 