



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Choix

DU 07/11/2018 AU 28/11/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Mange avec tes doigts

mercredi 7

mercredi 14

mercredi 21

mercredi 28



1



Salade bretonne



Ciselée d'iceberg
(circuit-court)



Carottes batonnet
à croquer(circuit-court)



Salade papillons
à la mexicaine



2



Poireau cuit à la
vinaigrette(circuit-court)



Céleris sauce mimosa
(circuit-court)



Nem au poulet



Salade de pomme de terre
(circuit-court)



ENTRÉES 3



1

Agneau sauce ketchup



Cordon bleu de
volaille(circuit-court)



Grignotte de poulet
(circuit-court)



Roulé au fromage
(circuit-court)

2



Haché saumon sce tomate
et basilic(circuit-court)



Crousti fromage



Croustillon de colin
(circuit-court)



Quiche lorraine*
(circuit-court)

PLATS 3



Polenta crémeuse



Petit pois



Pommes grenaille au sel de
guérande(circuit-court)

Duo d'haricots
persillés



Accompagnement



1

Galet frais laiterie
Foissiat(circuit-court)

Saint paulin à la coupe

Fondu carré président

Fromage blanc
pate lisse

2

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)

Tartare calcium

Tome blanche
à la coupe

Saint-Florentin à la coupe

LAITAGES 3



1

Clémentine

Ile flottante

Banane

Marmelade de fruits



2

Poire
(circuit-court)

Liégeois aux fruits

Clémentine

Ananas au sirop

DESSERTS 3

