

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 07/11/2018 AU 28/11/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 7	mercredi 14	Mange avec tes doigts mercredi 21	mercredi 28	
 ENTRÉES	1  Salade bretonne  2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court) 	1  Ciselée d'iceberg (circuit-court) 2  Céleris sauce mimosa (circuit-court) 	1  Carottes batonnet à croquer(circuit-court) Nem au poulet	1  Salade papillons à la mexicaine  2  Salade de pomme de terre (circuit-court) 	
 PLATS	1 Agneau sauce ketchup  2  Haché saumon sce tomate et basilic(circuit-court)  3	1  Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2  Crousti fromage	1  Grignotte de poulet (circuit-court) 2  Croustillon de colin (circuit-court)	1  Roulé au fromage (circuit-court) Quiche lorraine* (circuit-court)	
 Accompagnement	Polenta crémeuse 	Petit pois 	Pommes grenaille au sel de guérande(circuit-court)	Duo d'haricots persillés 	
 LAITAGES	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 3	Saint paulin à la coupe Tartare calcium	Fondu carré président Tome blanche à la coupe	Fromage blanc pate lisse Saint-Florentin à la coupe	
 DESSERTS	1 Clémentine 2 Poire (circuit-court) 3	Ile flottante Liégeois aux fruits	Banane Clémentine	Marmelade de fruits  Ananas au sirop	

