

 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 04/11/2020 AU 02/12/2020
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 4	mercredi 11	mercredi 18	Menu Sud-Ouest mercredi 25	mercredi 2
 ENTRÉES 3	1  Salade du puy  2  Salade western (circuit-court) 	Jour férié	1  Céleris rémoulade (circuit-court)  2  Coeur de laitue (circuit-court)	1  Salade tendre pousse vinaigrette de noix(c-c) 2  Taboulé 	1  Salade de pâtes  2  Taboulé 
 PLATS 3	1  Poisson pané (circuit-court) 2  Poulet roti au jus (circuit-court) 	Jour férié	1  Chili sin carne  2 Normandin de veau sauce échalotte 	1  Cassoulet garni* (plat complet)  2  Poisson à la bordelaise (circuit-court)	1  Crêpe au fromage 2  Boulette de boeuf sauce ketchup 
 Accompagnement	Brocolis 	Jour férié	Blé au beurre  	Flageolets et carottes 	Jeunes carottes 
 LAITAGES 3	1 Petit suisse aromatisé 2 Carré frais	Jour férié	1 Emmental à la coupe 2 Kiri	1 Tome catalane à la coupe 2 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	1 Yaourt panier fruits mixés 2 Crème de gruyère
 DESSERTS 3	1 Pomme (circuit-court) 2 Orange	Jour férié	1 Crème dessert chocolat 2 Nappé au caramel	1 Marmelade de pomme aux pruneaux  2 Gâteau basque	1 Clémentine 2 Pomme (circuit-court)