






























 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Certifié AB Agriculture Biologique
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Choix
 DU 02/12/2020 AU 16/12/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 2	mercredi 9	mercredi 16		
 ENTRÉES	1  Salade de pâtes 	1  Demi pamplemousse	1  Rillettes de poisson 		
	2  Taboulé 	2  Salade verte batavia (circuit-court)	2  Pâté croûte*richelieu (circuit-court)		
	3				
 PLATS	1  Crêpe au fromage	1  Filet de lieu à l'oriental 	1  Aiguillette de poulet à la pêche (circ-court) 		
	2  Boulette de boeuf sauce ketchup 	2  Emincé de volaille aux olives (circuit-court) 	2  Beaufilet de colin aux pépites de châtaignes (cc) 		
	3				
 Accompagnement	 Jeunes carottes	 Ebly au beurre	 Riz sauvage		
 LAITAGES	1 Yaourt panier fruits mixés	1 Saint moret	1 Saint-Marcellin à la coupe		
	2 Crème de gruyère	2 Camembert à la coupe	2 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)		
	3				
 DESSERTS	1 Clémentine	1 Mousse au chocolat	1 Gâteau Noël chocolat blanc framboise et papillotes 		
	2 Pomme (circuit-court)	2 Crème onctueuse au caramel			
	3				