




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 26/10/2020 AU 30/10/2020

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu d'Halloween

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
ENTRÉES 	1  Salade Camarguaise  2  Salade d'ébly 	1  Ciselée d'iceberg (circuit-court)  2  Salade florida (circuit-court) 	1  Chou chinois et radis vinaigrette((circ-court)  2  Mélange tendre pousse (circuit-court)	1  Salade de légumineuse  2  Salade de boulgour 	  1  Cheveux du démon aux yeux de sorcière(circuit-court) 
PLATS 	1  Poulet au curry (circuit-court)  2  Poisson poêlé (circuit-court)	1  Filet de lieu aux crevettes(circuit-court)  2  Boulette d'agneau et ses poivrons arlequin 	1  Omelette nature  2  Paupiette de saumon à la normande 	1  Croque au fromage (circuit-court)  2  Cervelas chaud* 	1  Hachis parmentier au potiron (plat complet)  2  Brandade de légumineuses au potiron(plat complet) 
Accompagnement 	1  Chou-fleur en gratin 	1  Pâtes papillons 	1  Petit pois 	1  Haricot beurre persillé 	
LAITAGES 	1 Brie à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés 3	1 Rondelé aux noix 2 Petit suisse aromatisé 3	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 2 Chanteneige 3	1 Edam à la coupe 2 Yaourt nature 3	1 Pate lisse au coulis de fruits rouges 2 3
DESSERTS 	1 Pomme (circuit-court) 2 Kiwi 3	1  Compote de pommes (circuit-court)  2 Cocktail de fruits au sirop 3	1  Flan au caramel  2 Mousse au chocolat 3	1 Banane 2 Poire 3	1  Gâteau des pénombres au chocolat  2 3 

