






 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 10/11/2021 AU 01/12/2021

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 10	mercredi 17	mercredi 24	mercredi 1	
 ENTRÉES	1  Friand au fromage  2 Crème de foie*	1  Salade du puy  2  Salade Marco-Polo 	1  Velouté de poireaux (circuit-court)  2  Salade d'haricots verts au thon 	1  Salade nantaise (circuit-court) 2  Salade farandole (circuit-court)	
 PLATS	1  Boule de veau à l'andalouse  2  Filet de lieu MSC à l'oseille(circuit-court)  3	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2  Grignotte de poulet au jus(circuit-court)	1  Omelette sauce milanaise 2  Escalope viennoise (circuit-court)	1  Sauté de boeuf marengo (circuit-court)  2  Brandade de légumineuses au potiron(plat complet) 	
 Accompagnement	1  Riz blanc 	1  Choux-fleur à la polonaise 	1  Carottes 	1  Purée de potiron (circuit-court) 	
 LAITAGES	1 Bulgy aux fruits mixés 2 Camembert à la coupe 3	1 Chanteneige 2 Mimolette à la coupe	1 Tartare nature 2 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	1 Danone aromatisé 2 Saint paulin à la coupe	
 DESSERTS	1 Poire 2 Golden(circuit-court)	1 Novly au chocolat 2 Crème à la catalane 	1  Compote de pommes (circuit-court)  2  Poires cuites au miel 	1 Tarte aux pralines (circuit-court) 2 Eclair à la vanille	