



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

\* = Plat avec du porc



Restauration Pour Collectivités

# Menu "Choix"

DU 19/12/2022 AU 23/12/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

**lundi 19**

**mardi 20**

**mercredi 21**

**jeudi 22**

**Menu de Noël**

**vendredi 23**



1



Salade d'ébly



Coeur de laitue



Salade bretonne



Carottes rapées



Mousse de foie\* forestière

2



Salade de riz



Chou rouge à la vinaigrette de framboises



Velouté de potiron



Salade nantaise



Terrine de saumon

**ENTRÉES 3**



1



Oeufs à la crème



Sauté de porc\* façon colombo



Gratin de coquillettes au poisson MSC (PC)



Steack haché sauce salsa



Aiguillettes de poulet sauce aux girolles



2



Grignotte de poulet au jus



Omelette au fromage



Coquillettes au jambon de dinde(plat complet)



Pané sarrasin/lentilles aux poireaux



Beaufilet de colin sauce aux girolles

**PLATS 3**



Epinards béchamel



Petits pois au jus



Polenta crémeuse



Gratin dauphinois

**Accompagnement**



1

Tomme grise à la coupe

Vache picon

Bleu douceur

Mimolette à la coupe

Brillat savarin IGP à la coupe

2

Petit suisse nature

Brie à la coupe

Yaourt aromatisé

Fromage blanc

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

**LAITAGES 3**



1

Pomme

Liégeois vanille caramel

Banane

Compote de fruits maison

Assortiment de buchettes

2

Orange

Mousse au chocolat

Poire

Ananas au sirop



**DESSERTS 3**

