







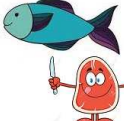














 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
DU 06/02/2019 AU 13/02/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

<i>Crêpe de la Chandeleur</i>					
		mercredi 6	mercredi 13		
 ENTRÉES 3	1	 Mâche vinaigrette (circuit-court)	 Chou-fleur ravigotte 		
	2	 Salade douceur (circuit-court) 	 Soupe paysanne 		
	3				
 PLATS 3	1	 Aiguillette de poulet au jus (circuit-court) 	 Cordon bleu de volaille (circuit-court)		
	2	 Galette quinoa provençale (circuit-court)	 Haché de thon milanaise (circuit-court)		
	3				
 Accompagnement		Haricots verts à la tomate cuite 	Coquillettes 		
	1	Crème onctueuse au chocolat maison 	Petit vougeot à la coupe		
	2	Fromage blanc pâte lisse	Yaourt nature		
 LAITAGES 3	3				
	 DESSERTS 3	1	Crêpe sucrée	Clémenvilla	
		2		Poire	
3					

