

 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 22/10/2018 AU 26/10/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu Anglais

	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
 ENTRÉES	1  Salade douceur composée vin. anchois (circuit-court)  2  Coeur de laitue (circuit-court)	 Acras de morue Mousse de canard	 Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise   Soupe de courge (circuit-court) 	 Taboulé   Salade niçoise 	 Salade verte (circ-court) au cheddar
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Spaghetti au saumon (plat complet)  3	1  Filet de dinde roti au jus (circuit-court)  2  Roulé au fromage (circuit-court) 3	 Poisson poêlé (circuit-court) 2  Roti de porc* à l'italienne (circuit-court) 	1  Steak haché bouchère au jus (circuit-court)  2  Omelette à la savoyarde 	Chicken nuggets  Colin façon fisch & chips (circuit-court)
 Accompagnement		 Petits pois carottes 	 Risotto au parmesan 	 Epinards 	Potato Wedges
 LAITAGES	1 Camembert à la coupe 2 Petit suisse nature 3	Fromage blanc pate lisse Cro'lait président	Saint-Marcellin à la coupe Chanteneige	Yaourt nature Tome grise à la coupe	Crème Anglaise
 DESSERTS	1  Compote de fruits (circuit-court)  2 Ananas au sirop 3	Pomme (circuit-court) Kiwi	 Flan à la vanille  Liégeois au chocolat	Banane Poire (circuit-court)	Brownies  Cheesecake "maison" 

