

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 29/10/2018 AU 02/11/2018



Restauration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 29	mardi 30	mercredi 31	jeudi 1	vendredi 2
<b>ENTRÉES</b>	<p>1  Salade de riz multicolore </p> <p>2  Salade de cocos mimosa </p>	<p>1  Salade multi-feuille (circuit-court) </p> <p>2  Céleri rémoulade (circuit-court)/tomate </p>	<p>1  heveux du démon aux yeux de sorcière(circuit-court) </p>	Jour férié	<p>1  Salade piémontaise au surimi </p> <p>2  Salade de perles aux épices </p>
<b>PLATS</b>	<p>1  Feuilleté au fromage </p> <p>2  Feuilleté hot-dog* (circuit-court)</p>	<p>1  Sauté de volaille au miel(circuit-court) </p> <p>2  Soufflé brochet artisanal façon Nantua(circ-court) </p>	<p>1  Parmentier boeuf du démon (plat complet)(circ.court) </p> <p>2  Diable de la mer </p>	Jour férié	<p>1  Poisson pané</p> <p>2  Cordon bleu de volaille(circuit-court)</p>
<b>Accompagnement</b>	<p>1  Haricots verts en persillade </p>	<p>1  Coquillettes </p>	<p>1  Purée de courges (circuit-court) </p>	Jour férié	<p>1  Gratin breton </p>
<b>LAITAGES</b>	<p>1 Petit suisse nature</p> <p>2 Saint moret</p>	<p>1 Emmental à la coupe</p> <p>2 Yaourt nature</p>	<p>1 Pate lisse au coulis de fruits rouges</p>	Jour férié	<p>1 Carré ligeuil à la coupe</p> <p>2 Frulos</p>
<b>DESSERTS</b>	<p>1 Banane</p> <p>2 Kiwi</p>	<p>1  Compote de fruits aux framboises maison </p> <p>2 Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>1  Gâteau des pénombres aux éclats d'orange </p>	Jour férié	<p>1 Pomme (circuit-court)</p> <p>2 Poire (circuit-court)</p>