




























 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 04/01/2017 AU 25/01/2017
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 4	mercredi 11	mercredi 18	Journée belge mercredi 25	
 ENTRÉES 3	 Salade nantaise  Salade d'endives à la vinaigrette	 Salade de boulgour  Salade d'ébly	 Achard de légumes  Mâche	 Salade feuille de chêne	
 VIANDES 3	 Lieu tomate et basilic  Agneau à l'orientale	 Escalope viennoise  Brochette de poisson panée	 Croustade financière (plat complet)  Rondo poisson	 Moules sauce poulette  Fricadelle	
 LÉGUMES	 Carottes	 Chou-fleur en gratin	 Pâtes	Frites	
 FROMAGES 3	Danone nature Saint paulin à la coupe	Saint moret Petit suisse nature	Pate lisse Tome grise à la coupe	Maestro liégeois au chocolat	
 DESSERTS 3	 Galette des rois  Brioche ronde au sucre	Orange Pomme	 Salade de fruits crus et cuits  Compote de fruits	Gaufre au sucre	

