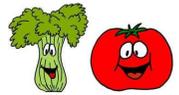


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
 DU 30/10/2017 AU 03/11/2017
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 30	Menu halloween mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
 1 2 ENTRÉES 3	 Salade de pomme de terre mimosa   Taboulé au spigoll 	 Cheveux du démon aux yeux de sorcière  	Jour férié	 Coeur de laitue  Céleris sauce gribiche 	 Betterave rouge et sa vinaigrette à l'orange   Poireau cuit béarnaise 
 1 2 VIANDES 3	 Escalope viennoise  Poisson pané	 Le parmentier d'halloween au boeuf(plat complet)   Boulette de poisson sauce tomate 	Jour férié	 Poulet rôti   Quenelle nature sauce tomate 	 Beaufilet de colin au miel et citron vert   Sauté de porc* à la dijonnaise 
 LÉGUMES	Brocolis à la crème 	Purée d'halloween  	Jour férié	Haricots verts persillés 	Riz 
 1 2 FROMAGES 3	Yaourt nature Camembert à la coupe	Pate lisse au coulis de fruits rouges	Jour férié	Emmental à la coupe Saint moret	Fondu carré président Petit suisse nature
 1 2 DESSERTS 3	Golden Orange	Moëlleux des pénombres  	Jour férié	Flan à la vanille  Mousse au chocolat	Banane Kiwi

