

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


Menu Choix
 DU 04/12/2019 AU 18/12/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 4	mercredi 11	mercredi 18		
 ENTRÉES	1  Taboulé 	 Carottes batonnet et sa crème ciboulette 	 Mousson de canard		
	2  Salade de perles marine 	 Soupe minestrone 	 Terrine aux deux poissons		
	3				
 PLATS	1  Steak haché de boeuf sce au bleu(circ-court) 	1  Effilochée de poulet aux épices(circuit-court) 	 Beaufilet de colin miel et citron vert(cir-court) 		
	2  Roulé au fromage (circuit-court)	 Boule de colin frit en potion (circ-court)	 Poulet à la crème de morilles(circuit-court) 		
	3				
 Accompagnement	 Brocolis	 Flan céleris/potiron du potager du sorcier (cc)	Pommes dauphines		
 LAITAGES	1 Carré ligueuil à la coupe	Abracadabrie	Yaourt au sucre de canne 		
	2 Fraidou	Fromage blanc au coulis fruits exotiques	Chaource		
	3				
 DESSERTS	1 Clémentine	Génoise aux fruits rouges ensorcelés	Gâteau du père Noël au pain d'épice 		
	2 Banane				
	3				