

 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 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 06/11/2019 AU 27/11/2019  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

*Menu Comme chez mamie*

	mercredi 6	mercredi 13	mercredi 20	mercredi 27	
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade florida (circuit-court) 	1  Taboulé 	1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	1  Ciselée d'iceberg (circuit-court)	
	2  Salade verte batavia (circuit-court)	2  Salade de tortis à la niçoise 	2  Terrine de légumes	2  Demi pamplemousse	
	3				
 <b>PLATS</b>	1 Normandin de veau sauce échalote 	1  Omelette nature 	1  Blanquette de volaille (circuit-court) 	1  Colin façon fisch & chips (circuit-court)	
	2  Brochette de poisson panée/citron	2  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) 	2  Filet de poisson sce grand-mère(circuit-court) 	2  Longe de porc* braisé (circuit-court) 	
	3				
 <b>Accompagnement</b>	Flageolets 	Carottes 	Riz 	Petit pois au jus 	
 <b>LAITAGES</b>	1 Petit suisse aromatisé	Edam à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris à la mûre	Tartare ail & fines herbes	
	2 Bleu des dômes à la coupe	Yaourt panier fruits Yoplait	Camembert à la coupe	Danone aromatisé	
	3				
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire au sirop	Kiwi	Tarte briochée au sucre (circuit-court)	Clémentine	
	2  Compote de fruits aux mirabelles 	Pomme (circuit-court)	Beignet aux pommes	Banane	
	3				