

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


Menu Choix
 DU 08/02/2021 AU 12/02/2021
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 8	Menu Ch'ti mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
 ENTRÉES	1  Acras de morue 2 Terrine de campagne*	1  Chicon aux croutons (circuit-court) 2  Salade verte aux dés de mimolette	1  Salade de tortis à la niçoise  2  Salade de blé au maïs 	1  Céleris sauce mousseline(circuit-court)  2  Salade de chou rouge (circuit-court) 	1  Salade de cocos blancs  2  Salade de perles aux épices 
 PLATS	1  Quenelle de veau à la forestière(circuit-court)  2  Filet de lieu sce bonne femme (circuit-court)  3	1  Moules à la crème  2  Carbonade de boeuf à la bière(circ-court)  3	1  Cervelas chaud*  2  Pané au fromage	1  Curry de légumes et son riz (plat complet)  2 Boulette d'agneau ketchup et riz (plat complet) 	1  Effilochée de poulet en persillade(c-court)  2  Haché de cabillaud à la catalane(c-court)
 Accompagnement	1  Petit pois 	1  Patate du biloute Bienvenue chez les CH'TIS	1  Brocolis 	1  Haricot beurre au citron 	
 LAITAGES	1 Yaourt nature 2 Tartare nature 3	1 Maroilles à la coupe 2 Le ch'ti suisse nature 3	1 Chanteneige 2 Yaourt aromatisé 3	1 Saint-Félicien à la coupe 2 Fromage blanc 3	1 Yaourt panier fruits mixés 2 Tome blanche à la coupe 3
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court) 2 Kiwi 3	1 Gaufre de Bruxelles 	1 Poire 2 Clémenvilla 3	1 Pêche au sirop 2 Compote pommes 3	1 Orange 2 Royal gala 3