

 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 28/01/2019 AU 01/02/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 28	mardi 29		jeudi 31	vendredi 1
 ENTRÉES	1  Betteraves rouges cuites sauce au yaourt  2  Segments d'agrumes	Pâté de campagne* Crêpe au fromage		1  Velouté breton  2  Salade du berger 	1  Salade multi-feuille (circuit-court) 2  Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique 
 PLATS	1  Roti de boeuf au jus  2  Boulette de soja nature (circuit-court)	1  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)  2  Pépites colin 3 céréales (circuit-court)		1  Pizza margherita (circuit-court) 2  Feuilleté hot-dog* (circuit-court)	1  Colin tomate et basilic coquillettes(plat complet)  2  Coquillettes au jambon*(plat complet) 
 Accompagnement	Petits pois carottes 	Endives parmentière à la crème(circuit-court) 		Haricot beurre persillé 	
 LAITAGES	1 Petit moulé 2 Emmental à la coupe	1 Petit suisse aromatisé 2 Saint paulin à la coupe		Fromage blanc pate lisse Croc'lait président	Tome blanche à la coupe Yaourt nature
 DESSERTS	1 Mousse au chocolat 2 Ile flottante	1 Poire 2 Orange		Banane Pomme (circuit-court)	1  Compote de fruits (circuit-court)  2 Oreillons d'abricots au sirop