

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











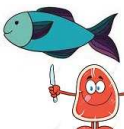























Menu Standard

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 	Pâté de campagne* Crêpe au fromage 		1  Velouté breton  2  Salade du berger 	1  Salade multi-feuille (circuit-court)
 PLATS	1  Roti de boeuf au jus  2  Boulette de soja nature (circuit-court) 3	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 	Coquillettes 
 LAITAGES	Petit moulé	Petit suisse aromatisé		Fromage blanc pate lisse	Tome blanche à la coupe
 DESSERTS	Mousse au chocolat	Poire		Banane	1  Compote de fruits (circuit-court)  2 Oreillons d'abricots au sirop

