

































 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 27/11/2017 AU 01/12/2017  
Restauration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	Menu Espagne vendredi 1
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	 Salade de blé 	 Carottes rapées et dés tomate vinaigrette ketchup 	 Chou chinois vinaigrette au miel 	 Surimi mayonnaise Saucisson sec*	 Salade verte batavia 
 1 2 <b>VIANDES 3</b>	 Cordon bleu  Rondo poisson	Palette de porc* à la dijonnaise   Crousti au fromage	 Beaufilet de colin au citron vert   Aiguillette de poulet au jus 	 Tian de courgettes (plat complet)   Beignet de poisson	 Paëlla au poisson (plat complet)   Boulette de boeuf à l'andalouse 
 <b>LÉGUMES</b>	Duo haricots à la persillade 	Lentilles 	Pâtes 	Courgettes en gratin 	Riz safrané  
 1 2 <b>FROMAGES 3</b>	Yaourt panier fruits mixés Yoplait	Cantadou	Camembert à la coupe	Pate lisse	Tome catalane à la coupe Yaourt nature
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Clémentine	Compote de fruits 	Gâteau marbré 	Banane	Gâteau basque Glace pot vanille et fraise

