

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 29/01/2018 AU 02/02/2018



Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 29	mardi 30	Menu espagnol mercredi 31	jeudi 1	C'est la chandeleur vendredi 2
 ENTRÉES 3	 Salade bretonne 	 Soupe paysanne   Poireau cuit vinaigrette béarnaise 	 Mélange tendre pousse 	 Salade mélange	 Méli mélo de carottes rapées 
 VIANDES 3	 Spaghettis à la Bolognaise(plat complet)   Gratin de poisson à la sauce tomate 	 Poisson pané  Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 	 Paëlla au poisson (plat complet)   Poulet à l'espagnole	 Cassoulet garni* (plat complet)   Crousti au fromage	 Aiguillette de poulet au jus   Beaufilet de colin au miel et citron vert 
 LÉGUMES	Spaghettis 	Epinards 	Riz safrané  	Cocos blancs 	Mousseline de potiron 
 FROMAGES 3	Tartare	Saint-Marcellin à la coupe	Crème chocolat à l'espagnole 	Brie à la coupe	Frulos
 DESSERTS 3	Pomme	Gâteau de semoule au caramel	Gâteau basque 	Kiwi	Crêpe demi lune fourré au chocolat Crêpe sucrée 

