





































 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 26/02/2018 AU 02/03/2018  
Restauration Pour Collectivités

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

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 1	vendredi 2
 <b>ENTRÉES</b>	 Salade du berger 	 Soupe de légumes   Brocolis sauce tartare 	 Mâche et endives vinaigrette	 Coeur de laitue	 Pâté croute*  Acras de morue
 <b>VIANDES</b>	 Cordon bleu  Brochette de poisson panée	 Poisson doré au beurre  Coquillettes BIO au jambon*(plat complet)  	 Roti de boeuf au jus   Crousti au fromage	 Hachi parmentier (plat complet)   Lieu tomate et basilic 	 Aiguillette de poulet au jus   Crêpe au fromage
 <b>LÉGUMES</b>	 Epinards 	  Gratin de pates	 Flageolets et carottes 	 Purée de pomme de terre 	 Haricots verts persillés 
 <b>FROMAGES</b>	Yaourt nature	Saint moret	Buchette mélange à la coupe Pate lisse	Petit suisse aromatisé	Brie à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	Pomme	Mousse au chocolat	Gâteau Normand 	Banane	Compote de fruits 