


































 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 12/03/2018 AU 16/03/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
 1 2 ENTRÉES 3	 Velouté de carottes   Salade douceur 	 Salade de blé 	 Mâche	 Salade bretonne 	 Coeur de laitue
 1 2 VIANDES 3	 Sauté de volaille grand-mère   Brochette de poisson panée	 Steak haché bouchère au jus   Tortilla	 Paëlla au poisson (plat complet)   Emincé bressan 	 Saucisse de francfort*  Crousti au fromage	 Aiguillettes colin façon fisch & chips  Roti de boeuf au jus 
 LÉGUMES	Farfalles 	Epinards 	Riz jaune 	Purée de pomme de terre 	Haricot beurre 
 1 2 FROMAGES 3	Petit suisse nature	Saint moret	Petit nova aromatisé	Brie à la coupe	Pate lisse
 1 2 DESSERTS 3	Compote pomme	Fruit (selon arrivage)	Banane Fruit (selon arrivage)	Pomme	Eclair à la vanille

