
























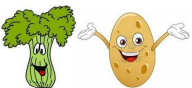
















 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc       Plat sans viande

  
**Menu Standard**  
 DU 14/05/2018 AU 18/05/2018  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
 <b>ENTRÉES</b>	1 Paté crouste* et son médaillon de foie 2  Acras de morue	 Salade bretonne 	 Salade piémontaise au surimi 	 Mélange tendre pousse	 Tomate
 <b>PLATS</b>	 Poulet roti au jus   Tortilla pomme de terre et oignons	 Normandin de veau au jus   Finger à la mozzarella	 Filet de dinde roti au romarin   Tarte au fromage	 Coquillettes BIO au jambon*(plat complet)    Steak haché de thon scc tomate/basilic 	 Poisson pané  Volaille façon milanaise
 <b>Accompagnement</b>	 Petits pois au jus 	 Carottes à l'anglaise 	 Haricots verts à la tomate cuite 	 Coquillettes nature  	 Courgettes façon picarde 
 <b>LAITAGES</b>	1 Fondu carré président	1 Petit suisse aromatisé	1 Yaourt aromatisé	1 Tome blanche à la coupe	1 Petit moulé
 <b>DESSERTS</b>	1 Pêche (sous réserve) 2	1 Beignet aux pommes	1 Melon	1 Banane	1 Crème à la catalane  2 Mousse au chocolat