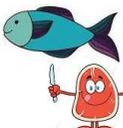


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Standard
 DU 15/10/2018 AU 19/10/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
 ENTRÉES	 Salade douceur (circuit-court) 	 Salade de blé 	 Rilette de saumon  Mousse de canard	 Soupe de légumes   Mélange tendre pousse (circuit-court)	 Salade de pâtes 
 PLATS	 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)   Nugget's de blé (circuit-court)	 Colin façon fisch & chips (circuit-court)  Escalope viennoise (circuit-court)	 Cordon bleu de volaille(circuit-court)  Galette de soja épinards emmental(circuit-court)	 Saucisses* grillées   Pavé du fromager	 Filet de dinde roti au jus(circuit-court)   Poisson blanc meunière (circuit-court)
 Accompagnement	 Purée de pomme de terre(circuit-court) 	 Brocolis à la crème 	 Blette poulette 	Lentilles au jus  	 Haricots verts en persillade 
 LAITAGES	Petit moulé	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Fromage blanc pate lisse	Petit suisse nature	Coulommier à la coupe
 DESSERTS	Compote pommes	Banane	Kiwi	Poire (circuit-court)	Eclair à la vanille