



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

# Menu Standard

DU 26/11/2018 AU 30/11/2018

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Journée espagnole

**lundi 26**

**mardi 27**

**mercredi 28**

**jeudi 29**

**vendredi 30**



1



Salade de blé  
au maïs



Salade multi-feuille  
(circuit-court)



Salade papillons  
à la mexicaine



Acras de morue



Salade douceur  
(circuit-court)



Pâté de campagne\*

**ENTRÉES 3**



1



Cordon bleu de  
volaille(circuit-court)



Paëlla garnie poulet  
(plat complet)



Roulé au fromage  
(circuit-court)



Parmentier boeuf/potiron  
(plat complet)(circ-court)



Saucisson chaud\*



2



Crousti fromage



Haché cabillaud andalouse  
riz safrané(plat complet)



Quiche lorraine\*  
(circuit-court)



Pépites colin 3 céréales  
mous.potiron(plat complet)



Nugget's de blé  
(circuit-court)

**PLATS 3**



**Accompagnement**

Epinards



Duo d'haricots  
persillés



Lentilles



1

Yaourt aromatisé

Tome catalane  
à la coupe

Fromage blanc  
pate lisse

Petit suisse nature

Saint paulin à la coupe

2

Yaourt nature

**LAITAGES 3**



1

Clémentine

Gâteau basque

Marmelade de fruits

Banane

Compote pomme

2

Crème à la catalane



**DESSERTS 3**

