






















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


Menu Bio
 DU 30/11/2020 AU 04/12/2020
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 30	mardi 1		jeudi 3	vendredi 4
 ENTRÉES	1  Demi pamplemousse 2  Salade coleslaw (circuit-court)  3	1  Salade de blé au maïs   2  Salade de perles marine  3		1  Betteraves rouges au fromage blanc  2  Velouté maraicher  3	1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court)  3
 PLATS	1  Curry de légumes et son riz (plat complet)   2  Cervelas chaud* et lentilles (plat complet)  3	1  Emincé de boeuf marengo(circuit-court)  2  Filet de lieu à l'oseille(circuit-court)  3		1  Palette de porc* à la diable  2  Poisson doré au beurre (circuit-court) 3	1  Croustillon de colin (circuit-court) 2  Cordon bleu de volaille(circuit-court) 3
 Accompagnement		1  Haricots verts en persillade  2 3		1  Purée de butternut   2 3	1  Gratin breton  2 3
 LAITAGES	1 Montboisier à la coupe 2 Rondelé aux épices 3	1 Pate lisse 2 Coulommier à la coupe 3		1 Tome blanche à la coupe 2 Petit suisse nature 3	1 Chavroux 2 Yaourt aromatisé 3
 DESSERTS	1 Nappé au caramel 2 Liégeois au café 3	1 Orange 2 Banane 3		1 Poire 2 Kiwi 3	1   Compote aux fruits rouges 2 Ananas au sirop 3

