






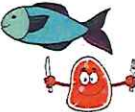


















 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande


Menu Bio  
 DU 14/12/2020 AU 18/12/2020  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15		jeudi 17	Menu de Noël	vendredi 18
 <b>ENTRÉES</b>	1 Carottes rapées au citron(circuit-court)  2 Demi pamplemousse	1 Salade de lentilles  2 Salade des rizières 		1 Salade de blé   2 Salade de perles aux 3 couleurs 	1 Salade maritime (salade et surimi)(c-c)  2 Mousse de canard	
 <b>PLATS</b>	1 Escalope de dinde sauce paprika(circuit-court)  2 Filet de lieu façon niçoise(circuit-court) 	1 Croque au fromage (circuit-court)  2 Steak haché sauce barbecue (circuit-court) 		1 Paupiette de poisson sauce oseille  2 Escalope viennoise (circuit-court) 	1 Filet mignon de porc* aux morilles(c-c)  2 Beaufilet de colin aux noisettes(circuit-court) 	
 <b>Accompagnement</b>	Coquillettes  	Haricot beurre persillé 		Brocolis 	Gratin dauphinois (circuit-court)   	
 <b>LAITAGES</b>	1 Edam à la coupe 2 Petit suisse nature	Petit suisse aromatisé Rondelé aux noix		Carré Président Pate lisse	Brillat savarin à la coupe Velouté fruits	
 <b>DESSERTS</b>	1 Oreillons d'abricots au sirop 2 Compote pommes	Poire  Kiwi		Clémentine Pomme (circuit-court)	Buchette au chocolat du père Noël et papillotes 