






 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 Choix
 DU 06/01/2021 AU 03/02/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 6	mercredi 13	mercredi 20	Menu Cro-magnon mercredi 27	mercredi 3
 ENTRÉES	1 2 3 Coeur de laitue (circuit-court)	Acras de morue	1 2 3 Céleris rémoulade (circuit-court)	1 2 3 Betteraves rouges cuites sauce au yaourt	1 2 3 Salade douceur (circuit-court)
 PLATS	1 2 3 Omelette persillée	1 2 3 Filet de colin à la niçoise(circ.court) Steack haché sauce barbecue (circuit-court)	1 2 3 Croustillon de colin (circuit-court)	1 2 3 Filet de lieu forestière(circuit-court)	1 2 3 Gratin de quenelles aux poireaux(plat complet)(cc)
 Accompagnement	1 2 3 Brocolis	1 2 3 Semoule	1 2 3 Haricots verts persillés et ses grains de maïs	1 2 3 Pommes rôsti	
 LAITAGES	1 2 3 Brie à la coupe	1 2 3 Saint moret	1 2 3 Petit suisse nature	1 2 3 Yaourt fermier Désiris à la mûre (circuit-court)	1 2 3 Fromy
 DESSERTS	1 2 3 Galette des rois (circuit-court)	1 2 3 Clémenvilla	1 2 3 Compote de fruits (circuit-court)	1 2 3 Pomme (circuit-court)	1 2 3 Liégeois au chocolat

