

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


Menu Standard
 DU 16/12/2019 AU 20/12/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 16	mardi 17		jeudi 19	vendredi 20
 ENTRÉES	 Carottes rapées vinaigr. persillée(circuit-court) 	 Salade de boulgour   Velouté de potiron (circuit-court) 		 Mélange tendre pousse (circuit-court)	Repas de Noël  Pâté croûte*richelieu (circuit-court)  Rilette de saumon et crevettes 
 PLATS	 Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court)   Normandin de veau au jus 	 Roti de porc* au jus (circuit-court)   Tortilla galette catalane 		 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Spaghetti méditerranéenne (plat complet) 	 Financière de volaille girolles et son feuilleté   Financière poisson pépites chataigne et son feuilleté 
 Accompagnement	 Gratin dauphinois (circuit-court) 	 Haricots verts en persillade 			 Riz sauvage 
 LAITAGES	 Buchette mélange à la coupe	 Crème de gruyère		 Pâte lisse	 Yaourt fermier Désiris à la mûre  Amour de nuit à la coupe
 DESSERTS	 Liégeois au chocolat 	 Banane  Poire		 Compote pomme	 Gâteau du père Noël à la clémentine/cannelle 