



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

Menus

DU 06/02/2013 AU 20/02/2013

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec Maryse BAUDIN
(diététicienne)

	mercredi 6	mercredi 13	mercredi 20		
 1 2 ENTRÉES 3	Avocat/mayonnaise	Salade bretonne	Mélange tendre pousse		
	Pamplemousse	Soupe de poisson	Potage cultivateur		
 1 2 VIANDES 3	Hoki doré au beurre	Poulet rôti	Steak haché charolais		
	Jambon braisé*	Omelette sauce tomate	Nugget's de poisson		
 LÉGUMES	Purée de potiron	Pommes noisettes	Haricot vert persillé		
 1 2 FROMAGES 3	Petit suisse nature	Crèmeux de Bourgogne	Boursin tartine		
	Galet de la Loire	Danone aromatisé	Port salut		
 1 2 DESSERTS 3	Bugnes	Kiwi	Mousse au chocolat		
	Beignet fraise	Clémentine	Crème dessert vanille		

