









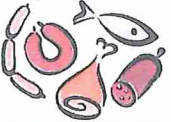
















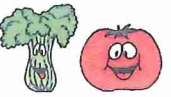












Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Standard**  
DU 29/01/2018 AU 02/02/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 29	mardi 30		jeudi 1	C'est la chandeleur vendredi 2
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade bretonne  2	1  Soupe paysanne  2  		1  Salade mélange	1  Méli mélo de carottes rapées 
 <b>VIANDES</b>	1  Spaghettis à la Bolognaise(plat complet)  2    	1  Poisson pané  2 		1  Cassoulet garni* (plat complet)  2 	1  Aiguillette de poulet au jus  2  
 <b>LÉGUMES</b>		1  Epinards  2 			1  Mousseline de potiron 
 <b>FROMAGES</b>	1 Tartare 2	1 Saint-Marcellin à la coupe 2		1 Brie à la coupe 2	1 Frulos 2
 <b>DESSERTS</b>	1 Pomme 2 3	1 Gâteau de semoule au caramel 2 3		1 Kiwi 2 3	1 Crêpe demi lune fourré au chocolat 2 3 



Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc


























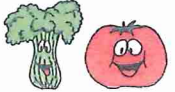









 Plat sans viande

# RPC Menu Standard

Restauration Pour Collectivités

DU 05/02/2018 AU 09/02/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 5	mardi 6		jeudi 8	Menu carnaval
					vendredi 9
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre 	  Salade de coquillettes à l'italienne 		 Surimi mayonnaise	 Salade farandole 
 1 2 <b>VIANDES 3</b>	 Poulet roti au jus  	 Longe de porc* braisé  		 Quenelle nature sauce tomate   	 Beaufilet de colin à la crème safranée   
 <b>LÉGUMES</b>	Pommes noisettes	Chou-fleur en gratin 		Riz  	Trio de légumes du carnaval  
 1 2 <b>FROMAGES 3</b>	Petit suisse nature	Cantafrais		Tome blanche à la coupe	Flan nappé au caramel 
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Clémenvilla	Compote pommes		Pomme	Bugnes 










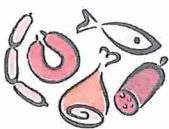


















 Elaboré et/ou cuisiné sur place  

 Produit issu de la filière bio  

 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc       Plat sans viande


**Menu Standard**  
 DU 26/02/2018 AU 03/03/2018  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 26	mardi 27		jeudi 1	vendredi 2
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	 Salade du berger 	 Brocolis sauce tartare 		 Coeur de laitue	 Pâté croute*
 1 2 <b>VIANDES 3</b>	 Brochette de poisson panée	  Coquillettes BIO au jambon*(plat complet)  		 Hachi parmentier (plat complet) 	 Crêpe au fromage 
 <b>LÉGUMES</b>	Epinards 	 			 Haricots verts persillés
 1 2 <b>FROMAGES 3</b>	Yaourt nature	Saint moret		Petit suisse aromatisé	Brie à la coupe
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Pomme	Mousse au chocolat		Banane	Compote de fruits 