
























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


Menus Maternelles
 DU 11/03/2019 AU 15/03/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
 ENTRÉES	 Salade de riz multicolore  	 Cœur de laitue (circuit-court)		 Salade haricots verts vinaigrette mimosa 	 Mousse de canard Acras de morue
 PLATS	 Cordon bleu de volaille(circuit-court)  Nugget's de blé (circuit-court)	 Sauté de porc* aux olives(circuit-court)  Blanquette de la mer		 Normandin de veau au jus Crousti fromage	 Beaufilet colin(c-court) à la crème d'avocat 
 Accompagnement	Gratin breton 	Spaghettis 		Petits pois carottes 	Purée de pomme de terre(circuit-court) 
 LAITAGES	Camembert à la coupe	Yaourt panier fruits mixés		Yaourt nature	Petit moulé
 DESSERTS	Kiwi	Cocktail de fruits au sirop		Beignet aux pommes	Banane