



RESTAURATION POUR COLLECTIVITÉS

Menu Hebdo'

* = Plat contenant du Porc
 SP = Plat Sans Porc
 SV = Plat Sans Viande

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

SEMAINE DU 16/11/2009 AU 20/11/2009



ENTRÉE



VIANDE



LÉGUME



FROMMAGE



DESSERT

	ENTRÉE	VIANDE	LÉGUME	FROMMAGE	DESSERT
Lundi	SOUPE DE POTIRON OU FEUILLETE FROMAGE	POULET ROTI SV:saumonette citron vert	HARICOTS VERTS	BUCHE DU PILAT	FRUIT
Mardi	SALADE/ENDIVE	JAMBON BLANC* SV:omelette nature	POMMES SAUTEES	PETIT COTENTIN	COMPOTE"maison"
Mercredi					
Jeudi	CAROTTE RAPEE	STEAK HACHE SV:filet de lieu poché	"Origine France" FLAN DE COURGETTE	BRIE	GATEAU MIEL/CANELLE
Vendredi	CHOU FLEUR TARTARE	POLENTA AU SAUMON	"Plat Complet"	YAOURT NATURE	FRUIT



Siège Social : ZA "Lavy" 01570 MANZIAT • Tél : 03 85 23 99 23 • Fax : 03 85 30 16 30

Adresse site Internet : <http://r.p.c.free.fr/>

www.MCH20090117 - 16/11/09 - 13:43:24:20