

 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 03/12/2018 AU 07/12/2018
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 3	mardi 4	Menu lyonnais mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
 ENTRÉES	 Salade de pomme de terre (circuit-court) 	 Salade verte batavia (circuit-court)	 Coeur de laitue (circuit-court) 	 Soupe paysanne   Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	 Roulade de volaille  Oeuf dur coquille 
 PLATS	 Feuilleté hot-dog* (circuit-court)  Crêpe au fromage	 Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court)   Haché saumon au ketchup et spaghetti(plat complet) 	 Quenelle de brochet à la lyonnaise(circ-court)   Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 	 Poulet roti au jus (circuit-court)   Galette quinoa provençale (circuit-court)	 Poisson doré au beurre (circuit-court)  Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court) 
 Accompagnement	Carottes 		Riz pilaff 	Petits pois au jus 	Purée de céleris (circuit-court) 
 LAITAGES	Edam à la coupe	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Blanc battu	Tome blanche à la coupe	Fondu carré président
 DESSERTS	Orange	Ananas au sirop	Tarte aux pralines 	Beignet aux pommes	Clémentine