



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

# Menu Choix

**DU 22/01/2018 AU 26/01/2018**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu savoyard

**lundi 22**

**mardi 23**

**mercredi 24**

**jeudi 25**

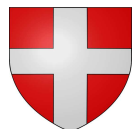
**vendredi 26**



1  
2

**ENTRÉES 3**

Ciselée d'iceberg



Taboulé

Salade de perles  
aux 3 couleurs

Mâche

Carottes râpées  
vinaigrette à l'orange

Achard de légumes

Salade florida

Velouté de potiron

Salade du puy



1  
2

**VIANDES 3**

Raclette\* savoyarde  
(plat complet)

Quenelle de brochet  
sauce écrevisse

Steak haché  
bouchère au jus

Roulé au fromage

Coquillettes au jambon  
de dinde(plat complet)

Gratin de coquillettes  
au poisson(plat complet)

Poulet à la crème

Steak haché de  
thon milanaise

Lieu tomate  
et basilic

Cordon bleu



**LÉGUMES**

Pomme de terre  
vapeur



Flan de légumes

Riz



Haricot beurre à  
la persillade



**FROMAGES 3**

Crème à la vanille

Reblochon  
à la coupe

Port salut  
à la coupe

Fromage blanc  
pate lisse

Petit suisse nature

Crèmeux de Bourgogne  
à la coupe

Yaourt aromatisé

Saint paulin à la coupe

Fromage fondu

Petit vougeot  
à la coupe



**DESSERTS 3**

Biscuit de savoie

Moelleux aux myrtilles



Clémenvilla

Pomme

Compote de fruits

Oreillons d'abricots  
au sirop

Poire

Kiwi

Mousse au chocolat

Ile flottante

