



























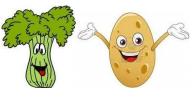









 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
DU 30/04/2018 AU 04/05/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
 ENTRÉES	1  Salade d'ébly  2  Salade de perles aux 3 couleurs 	Jour férié	1  Salade verte batavia 2  Tomate	1  Méli mélo de carottes rapées balsamique  2  Radis beurre	1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte  2  Betteraves rouges cuites à la menthe 
 PLATS	1  Cordon bleu de volaille 2  Beignet de poisson 3	Jour férié	1  Poulet sauce barbecue  2  Blanquette de colin 	1  Moussaka de boeuf (plat complet)  2  Poisson poêlé	1  Quenelle de brochet à la lyonnaise  2  Aiguillettes de poulet à la bressanne 
 Accompagnement	Chou-fleur mozzarella 		Purée de pomme de terre 	Gratin de courgettes 	Riz créole 
 LAITAGES	1 Yaourt nature 2 Saint-Florentin à la coupe 3	Jour férié	Saint-Marcellin à la coupe Carré frais	Saint moret Pate lisse	Petit suisse nature Emmental à la coupe
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pastèque 3	Jour férié	Flan chocolat Velouté fruits Danone	Eclair à la vanille Tarte aux pommes	Banane Poire