



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 08/10/2018 AU 12/10/2018

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu Orange

**lundi 8**

1  
2  
**ENTRÉES** 3

Carotte râpée vinaigrette à l'orange(circuit-court)

1  
2  
**PLATS** 3

Poulet au curcuma (circuit-court)

Beaufilet de colin au curcuma(circuit-court)

**Accompagnement**

Gratin de coquillettes à la courge(circuit-court)

1  
2  
**LAITAGES** 3

Mimolette à la coupe

1  
2  
**DESSERTS** 3

Oreillons d'abricots au sirop

## Menu Rouge et Blanc

**mardi 9**

Tomate à la mozzarella

Steak haché boeuf aux aïelles(circuit-court)

Galette quinoa provençale (circuit-court)

Chou-fleur en gratin

Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)

Compote aux fruits rouges

## Menu Multicolore

**mercredi 10**

Mixte de crudités vinaigrette(circuit-court)

Sauté de volaille marengo(circuit-court)

Paupiette de saumon à la provençale

Semoule raisins secs et pois chiches

Montboisier à la coupe  
Yaourt panier fruits mixés  
Yoplait

Gâteau marbré

Pour tous les anniversaires du mois

## Menu Vert

**jeudi 11**

Salade de lentilles verte et concombres

Roti de porc\* au pesto(circuit-court)

Omelette persillée

Purée de légumes verts

Chantailou ail/fines herbes

Kiwi

## Menu Jaune

**vendredi 12**

Coeur de laitue (circuit-court)

Gratin de poisson au curry

Normandin de veau à l'ananas

Riz jaune

Yaourt à la vanille

Barre bretonne

