



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 15/10/2018 AU 19/10/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
 ENTRÉES	1 Salade douceur (circuit-court)	1 Salade de blé	1 Rillette de saumon	1 Soupe de légumes	1 Salade de pâtes
	2 Céleris rémoulade (circuit-court)	2 Taboulé	2 Mousse de canard	2 Mélange tendre pousse (circuit-court)	2 Salade de boulgour
	3				
 PLATS	1 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)	1 Colin façon fisch & chips (circuit-court)	1 Cordon bleu de volaille(circuit-court)	1 Saucisses* grillées	1 Filet de dinde roti au jus(circuit-court)
	2 Nugget's de blé (circuit-court)	2 Escalope viennoise (circuit-court)	2 Galette de soja épinards emmental(circuit-court)	2 Pavé du fromager	2 Poisson blanc meunière (circuit-court)
	3				
 Accompagnement	1 Purée de pomme de terre(circuit-court)	1 Brocolis à la crème	1 Blette poulette	1 Lentilles au jus	1 Haricots verts en persillade
	2				
	3				
 LAITAGES	1 Petit moulé	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	1 Fromage blanc pate lisse	1 Petit suisse nature	1 Coulommier à la coupe
	2 Saint-Marcellin à la coupe	2 Brique maubert à la coupe	2 Saint-Florentin à la coupe	2 Fromy	2 Yaourt aromatisé
	3				
 DESSERTS	1 Compote pommes	1 Banane	1 Kiwi	1 Poire (circuit-court)	1 Eclair à la vanille
	2 Cocktail de fruits au sirop	2 Raisin	2 Pomme (circuit-court)	2 Orange	2 Gâteau à l'ananas
	3				

