



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 05/11/2018 AU 09/11/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Journée montagnarde

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	1 Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 2 Betterave rouge et sa vinaigrette au cidre	1 Céleri rémoulade (circuit-court)/tomate 2 Demi pamplemousse	1 Salade bretonne 2 Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court)	1 Ciselée d'iceberg (circuit-court)	1 Salade de riz multicolore 2 Velouté du potager
 PLATS	1 Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2 Raviolis au fromage sauce napolitaine(plat complet)	1 Blanc de poulet au jus (circuit-court) 2 Boulette de soja nature (circuit-court)	1 Agneau sauce ketchup 2 Haché saumon sce tomate et basilic(circuit-court)	1 Tartiflette*(plat complet) (circuit-court) 2 Gratin Savoyard (Plat complet)(circ-court)	1 Poisson pané 2 Rosbeef marengo
 Accompagnement		Carottes	Polenta crémeuse		Epinards
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Fondu carré président	1 Brie à la coupe 2 Rondelé	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	1 Compote de fruits aux myrtilles 2 Pate lisse	1 Emmental à la coupe 2 Petit suisse nature
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court) 2 Orange	1 Mousse au chocolat 2 Nappé au caramel	1 Clémentine 2 Poire (circuit-court)	1 Gâteau au miel de montagne 2 Pour tous les anniversaires du mois	1 Banane 2 Kiwi

