



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 03/12/2018 AU 07/12/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu lyonnais

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
ENTRÉES	<p>1 Salade de pomme de terre (circuit-court) </p> <p>2 Salade de riz </p>	<p>1 Salade verte batavia (circuit-court) </p> <p>2 Chou chinois vinaigrette au miel(circuit-court) </p>	<p>1 Coeur de laitue (circuit-court)</p> 	<p>1 Soupe paysanne </p> <p>2 Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote </p>	<p>1 Roulade de volaille</p> <p>2 Oeuf dur coquille </p>
PLATS	<p>1 Feuilleté hot-dog* (circuit-court)</p> <p>2 Crêpe au fromage</p>	<p>1 Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court) </p> <p>2 Haché saumon au ketchup et spaghetti(plat complet) </p>	<p>1 Quenelle de brochet à la lyonnaise(circ-court) </p> <p>2 Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) </p>	<p>1 Poulet roti au jus (circuit-court) </p> <p>2 Galette quinoa provençale (circuit-court)</p>	<p>1 Poisson doré au beurre (circuit-court)</p> <p>2 Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court) </p>
Accompagnement	<p>1 Carottes </p>		<p>1 Riz pilaff </p>	<p>1 Petits pois au jus </p>	<p>1 Purée de céleris (circuit-court) </p>
LAITAGES	<p>1 Edam à la coupe</p> <p>2 Petit suisse nature</p>	<p>1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)</p> <p>2 Brie à la coupe</p>	<p>1 Blanc battu</p> <p>2 Saint-Marcellin à la coupe</p>	<p>1 Tome blanche à la coupe</p> <p>2 Yaourt aromatisé</p>	<p>1 Fondu carré président</p> <p>2 Pate lisse</p>
DESSERTS	<p>1 Orange</p> <p>2 Golden(circuit-court)</p>	<p>1 Ananas au sirop</p> <p>2 Pruneaux au sirop</p>	<p>1 Tarte aux pralines</p> 	<p>1 Beignet aux pommes</p> <p>2 Gâteau au yaourt </p>	<p>1 Clémentine</p> <p>2 Banane</p>

