

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 10/12/2018 AU 14/12/2018**

Restaurateur Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<b>ENTRÉES</b>	 1 Soupe de courge (circuit-court)  2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court) 	 Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court)   Demi pampleousse	 Taboulé au spigoll   Salade du berger 	 Ciselée d'iceberg (circuit-court)  	 Salade de pâtes   Salade du puy 
<b>PLATS</b>	 1  Sauté de volaille grand-mère(circuit-court)  2  Quenelle au beaufort sauce crème(circuit-court)  3	 Steak haché bouchère au jus(circuit-court)   Nugget's de blé (circuit-court)	 Aiguillette poisson façon fisch&chips(circuit-court)  Roti de boeuf au jus 	 Choucroute garnie* (plat complet)   Paup.poisson au pain épice pomme vapeur(plat complet) 	 Croustillon de colin (circuit-court)  Volaille façon milanaise (circuit-court)
<b>Accompagnement</b>	 Riz  	 Haricot beurre persillé 	 Epinards 		 Endives à la crème(circuit-court) 
<b>LAITAGES</b>	 1 Yaourt nature 2 Petit louis tartine 3	Tartare Saint-Félicien à la coupe	Carré ligeuil à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage blanc pate lisse Munster à la coupe	Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) Petit suisse nature
<b>DESSERTS</b>	 1 Clémentine 2 Kiwi 3	Crème onctueuse au caramel Flan chocolat	Pomme (circuit-court) Clémentine	 Compote de fruits aux mirabelles  Tarte aux pommes (circuit-court)	Banane Poire (circuit-court)