














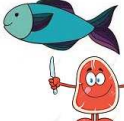
























 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
 DU 14/01/2019 AU 18/01/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15		jeudi 17	vendredi 18
 ENTRÉES	1  Salade de pomme de terre mimosa(circuit-court)  2  Salade du puy 	1  Ciselée d'iceberg (circuit-court) 2  Salade nantaise (circuit-court)		1  Céleris rémoulade/maïs (circuit-court)  2  Salade douceur (circuit-court) 	1  Soupe de légumes  2  Brocolis sauce tartare 
 PLATS	1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Galette quinoa provençale (circuit-court)	1  Roti de porc* au jus (circuit-court)  2  Crousti fromage		1  Boulette de veau marenco  2  Blanquette de poisson 	1  Poisson pané 2  Escalope de poulet au jus(circuit-court) 
 Accompagnement	Jeunes carottes 	Flageolets 		Mousseline de potiron (circuit-court) 	Gratin de macaronis  
 LAITAGES	1 Frulos 2 Tome grise à la coupe	1 Fraidou 2 Petit suisse nature		1 Coeur de bleu 2 Pate lisse	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Buchette mélange à la coupe
 DESSERTS	1 Kiwi 2 Orange	1 Compote pomme 2 Ananas au sirop		1 Eclair à la vanille 2 Gâteau marbré 	1 Poire 2 Clémenvilla

