




































 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 11/02/2019 AU 15/02/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<i>lundi 11</i>	<i>mardi 12</i>		<i>jeudi 14</i>	<i>vendredi 15</i>
 ENTRÉES	1  Soupe de légumes  2  Terrine de légumes 3	1  Coeur de laitue (circuit-court) 2  Demi pamplemousse		1  Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court)  2  Salade nantaise (circuit-court)	1  Betteraves rouges à la grenadine  2  Salade haricot vert/tomate au vinaigre de cidre 
 PLATS	1  Boulette de boeuf à la parisienne  2  Crousti fromage 3	1  Croque monsieur* (circuit-court) 2  Nugget's de blé (circuit-court)		1  Brandade de morue (plat complet)(cir-court)  2  Saucisses* et purée pomme de terre(plat complet) 	1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Croustillon de colin (circuit-court)
 Accompagnement	Lentilles 	Haricot beurre persillé 			Endives à la crème(circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Buchette mélange à la coupe 3	Coulommier à la coupe Petit suisse nature		Saint-Marcellin à la coupe Pate lisse	Flan chocolat Fromage fondu
 DESSERTS	1 Kiwi 2 Pomme (circuit-court) 3	1  Compote de fruits (circuit-court) 2 Oreillons d'abricots au sirop		Banane Orange	1  Gâteau au yaourt 2  Pour tous les anniversaires du mois