

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 17/06/2019 AU 21/06/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	Menu Indien mardi 18		jeudi 20	vendredi 21
 ENTRÉES	1  Salade de blé   2  Salade de pomme de terre (circuit-court) 	 Salade farandole (circuit-court)  Boulette de soja nature 		 Pastèque  Melon	 Betteraves rouges à la grenadine   Brocolis sauce aïoli 
 PLATS	1  Longe de porc* braisé (circuit-court)  2  Beignet de poisson (circuit-court) 3	 Boulette d'agneau sauce au curry   Haché de thon sauce cannelle(circuit-court) 		 Beaufilet colin au coulis de tomate(circuit-court)  Normandin de veau au jus 	 Poulet rôti et macaronis(plat complet)   Gratin macaronis à la provençale(plat complet) 
 Accompagnement	Carottes 	Riz et lentilles corail au beurre  		Petits pois au jus 	
 LAITAGES	1 Danone aromatisé 2 Fournol à la coupe 3	Buchette mélange à la coupe Mini cabrette		Petit suisse nature Chantailou ail/fines herbes	Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) Yaourt nature
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Golden(circuit-court) 3	Flan à la pistache Glace sorbet aux agrumes		Gâteau yaourt aux griottes  Eclair au chocolat	Fruit (selon arrivage) Poire williams

