

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 07/10/2019 AU 11/10/2019



Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu sel, poivre et condiments	Menu sucré salé		Menu épices	Menu acidulé/mer
	lundi 7	mardi 8		jeudi 10	vendredi 11
 ENTRÉES	1  Salade douceur vinaigrette aux anchois  2 3	1  Betteraves rouges à la grenadine  2 3		1  Chou blanc à la vinaigrette au cumin  2 3	1  Salade de blé au pamplemousse   2 3
 PLATS	1  Grignottine de porc* sauce charcutière  2  Filet de lieu à la graine de moutarde  3	1  Poulet au caramel  2  Omelette normande  3		1  Steak haché sauce au curry  2  Sauce légumineuse(lenti/mais /har.r/p.ch)à la cannelle  3	1  Paupiette de saumon à la gelée de groseille  2  Longe de porc* sauce acidulée  3
 Accompagnement	Pommes grenaille (circuit-court)	Petit pois au jus 		Riz safrané 	Endives au gratin (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 Petit suisse nature 3	Yaourt au sucre de canne 		1 Rondelé aux épices 2 Bleuets des prairies à la coupe 3	1 Fromage blanc de campagne 2 Yaourt fermier Désiris au citron (circuit-court) 3
 DESSERTS	1 Gâteau chocolat corsé au poivre  2 3  Pour tous les anniversaires du mois	Raisin		Flan vanille	Orange Oreillons d'abricots au sirop