
















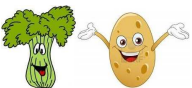



 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
 DU 14/10/2019 AU 18/10/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15		jeudi 17	vendredi 18
 ENTRÉES	1 Mousson de canard 2  Terrine légumes aux 3 couleurs	 Salade verte  Carottes rapées (circuit-court) 		 Salade de perles marine   Salade de boulgour 	 Tomate  Chou rouge à la vinaigrette de framboises 
 PLATS	 Poisson doré au beurre (circuit-court)  Escalope viennoise (circuit-court)	 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)   Brandade provençale/pois chiches(plat complet) 		 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)   Quenelle de brochet sse Nantua(circuit-court) 	 Sauté de porc* aux olives(circuit-court)   Pépites colin 3 céréales (circuit-court)
 Accompagnement	Chou-fleur en gratin 			Epinards à la crème 	Coquillettes 
 LAITAGES	1 Tome grise à la coupe 2 Saint moret	Yaourt aromatisé Saint-Marcellin à la coupe		Brie à la coupe Petit suisse nature	Yaourt nature Emmental à la coupe
 DESSERTS	1 Mousse au chocolat 2 Oeufs à la neige	Banane Pomme (circuit-court)		Orange Poire	Ananas au sirop Compote pomme