



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Dirigé bio

DU 07/01/2019 AU 11/01/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 7	mardi 8		jeudi 10	vendredi 11
 ENTRÉES	1 Carottes râpées vinaigrette à l'orange 2 Demi pamplemousse 3 Salade Chinoise	1 Salade d'ébly 2 Coquillettes Marco-Polo 3 Salade de pomme de terre (circuit-court)		1 Coeur de laitue (circuit-court) 2 Salade florida (circuit-court) 3 Tomate	1 Mortadelle* 2 Pudding au fromage 3 Surimi mayonnaise
 PLATS	1 Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2 Nugget's de blé (circuit-court) 3	1 Palette de porc* à la provençale 2 Omelette sauce milanaise 3		1 Quenelle de brochet sse Nantua(circuit-court) 2 Sauté de volaille grand-mère(circuit-court) 3	1 Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 2 Poisson doré au beurre (circuit-court) 3
 Accompagnement	Petits pois au jus	Haricots verts en persillade		Riz 	Epinards
 LAITAGES	1 Coulommier à la coupe 2 Cantadou 3 Fromage enveloppé	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Saint-Marcellin à la coupe Fromage enveloppé		Petit suisse nature Camembert à la coupe Fromage enveloppé	Bûche du Pilat à la coupe Yaourt nature Fromage enveloppé
 DESSERTS	1 Nappé au caramel 2 Liégeois maestro vanille 3 Crème onctueuse au caramel	Clémenvilla Poire Banane		1 Galette des rois (circuit-court) 	1 Pomme (circuit-court) 2 Kiwi 3 Orange

