



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 14/01/2019 AU 18/01/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

**lundi 14**

**mardi 15**

**jeudi 17**

**vendredi 18**



1

Salade de pomme de terre  
mimosa(circuit-court)

Ciselée d'iceberg  
(circuit-court)

Céleris rémoulade/maïs  
(circuit-court)

Soupe de légumes

2

Salade du puy

Salade nantaise  
(circuit-court)

Salade douceur  
(circuit-court)

Brocolis sauce tartare

3

Salade d'ébly

Concombre à la crème  
citronnée(circuit-court)

Chou rouge à la  
vinaigrette de framboises

Betteraves rouges à la  
vinaigrette au xérès

**ENTRÉES**



1

Poulet roti au jus  
(circuit-court)

Roti de porc\* au jus  
(circuit-court)

Boulette de veau  
marengo

Poisson pané

2

Galette quinoa provençale  
(circuit-court)

Crousti fromage

Blanquette de poisson

Escalope de poulet  
au jus(circuit-court)

**PLATS**



1

Jeunes carottes

Flageolets

Mousseline de potiron

Gratin de macaronis

2

Fromage enveloppé

Saint-Florentin à la coupe

Fromage enveloppé

Fromage enveloppé

3

Frulos

Fraidou

Coeur de bleu

Yaourt nature fermier  
Barras(circuit-court)

**LAITAGES**



1

Kiwi

Compote pomme

Eclair à la vanille

Poire

2

Orange

Ananas au sirop

Gâteau marbré

Clémenvilla

3

Pomme (circuit-court)

Mirabelles au sirop

Doony's au sucre

Ananas frais

**DESSERTS**

