



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 Bio

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

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
 ENTRÉES	1 Carottes râpées vinaigrette à l'orange 2 Demi pamplemousse	1 Salade d'ébly 2 Coquillettes Marco-Polo	1 Betteraves rouges à la grenadine et tomate 2 Soupe du potager	1 Coeur de laitue (circuit-court) 2 Salade florida (circuit-court)	1 Mortadelle* 2 Pudding au fromage
 PLATS	1 Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2 Nugget's de blé (circuit-court)	1 Palette de porc* à la provençale 2 Omelette sauce milanaise	1 Pépites colin 3 céréales (circuit-court) 2 Escalope de volaille au jus (circuit-court)	1 Quenelle de brochet sse Nantua(circuit-court) 2 Sauté de volaille grand-mère(circuit-court)	1 Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 2 Poisson doré au beurre (circuit-court)
 Accompagnement	Petits pois au jus	Haricots verts en persillade	Chou-fleur en gratin	Riz	Epinards
 LAITAGES	1 Coulommier à la coupe 2 Cantadou	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Saint-Marcellin à la coupe	1 Frulos 2 Saint moret	1 Petit suisse nature 2 Camembert à la coupe	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 Yaourt nature
 DESSERTS	1 Nappé au caramel 2 Liégeois maestro vanille	1 Clémenvilla 2 Poire	1 Galette des rois (circuit-court) 	1 Galette des rois (circuit-court) 	1 Pomme (circuit-court) 2 Kiwi

