



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 21/01/2019 AU 25/01/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu Anglais

**lundi 21**

**mardi 22**

**mercredi 23**

**jeudi 24**

**vendredi 25**



1

Soupe minestrone



Salade verte (circuit-court)  
au cheddar



Roulade de volaille



Salade des rizières



Duo de carottes rapées  
balsamique(circuit-court)



2

Salade niçoise



Chicken nuggets



Surimi mayonnaise



Salade de blé  
au maïs



Achard de légumes  
(circuit-court)



### ENTRÉES 3



1

Poisson poêlé  
(circuit-court)



Colin façon fisch & chips  
(circuit-court)



Steack haché bouchère  
au jus(circuit-court)



Normandin de veau  
au jus



Sauté de porc\* aux  
olives(circuit-court)



2

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



Nugget's de blé  
(circuit-court)



Galette de lentilles à  
l'aneth(circuit-court)



Haché de saumon à  
l'oseille(circuit-court)



### PLATS 3



### Accompagnement

Gratin de brocolis



Potato Wedges



Epinards



Flan de courgettes  
(circuit-court)



Semoule



### LAITAGES 3

Brie à la coupe

Crème Anglaise

Galet frais laiterie  
Foissiat(circuit-court)  
Bleu des dômes à la coupe

Carré Président

Yaourt nature fermier  
Barras(circuit-court)

Danone aromatisé



Petit suisse nature

Rondelé



### DESSERTS 3

Pomme (circuit-court)

Brownies



Flan au chocolat



Orange

Ananas au sirop

Poire

Cheesecake "maison"



Riz au lait

Kiwi

Cocktail de fruits  
au sirop



Pour tous les  
anniversaires du mois

