

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

  
**Menu Bio**  
 DU 18/01/2021 AU 22/01/2021  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

*Menu "Blanc comme neige"*

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
<b>ENTRÉES</b>	1  Taboulé  2  Salade de pomme de terre persillée(circuit-court) 	1  Salade d'endives vinaigrette(circ-court)  2  Chou blanc à la vinaigrette (circ-court) 		1  Velouté maraicher  2  Salade bretonne 	1  Demi pamplemousse 2  Salade multi-feuille (circuit-court)
<b>PLATS</b>	1  Saucisses diot* (circuit-court)  2  Nugget's de blé (circuit-court) 3	1  Filet de hoki au beurre blanc(circuit-court)  2  Emincé de volaille à la crème (circuit-court) 		1  Chili con carne (plat complet)  2  Paup.poisson sce crustacé /flageolet(plat complet) 	1  Oeufs à la crème  2  Boule de veau à la milanaise 
<b>Accompagnement</b>	1  Flan de potiron (circuit court)  	1  Riz blanc   			1  Jardinière de légumes (circuit-court) 
<b>LAITAGES</b>	1 Coulommiers à la coupe 2 Yaourt brassé aux fruits 3	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) Chanteneige		Tartare aux noix Bûche du Pilat à la coupe	Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) Yaourt au sucre de canne 
<b>DESSERTS</b>	1 Orange 2 Pomme (circuit-court) 3	Oeufs à la neige Liégeois maestro vanille		Poire  Kiwi	Gâteau de savoie aux myrtilles   Pour tous les anniversaires du mois

