

 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 07/12/2020 AU 11/12/2020  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 7	mardi 8		jeudi 10	vendredi 11
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade broca  2  Soupe du potager 	1  Chou rouge aux pommes vinaigrette(circuit-court)  2  Céleris rémoulade/maïs (circuit-court) 		1  Mâche et roquette (circuit-court) 2  Salade d'endives vinaigrette(circ-court)	1  Taboulé   2  Salade de boulgour 
 <b>PLATS</b>	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Gratin de quenelles aux poireaux(plat complet)(cc) 	1  Beaufilet de colin à la crème de coco (c-court)  2  Roti de porc* au pesto(circuit-court) 		1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Haché de cabillaud au curry (circuit-court) 	1  Tortilla galette sauce sicilienne 2  Boule de veau sauce forestière 
 <b>Accompagnement</b>		Petits pois  		Riz créole 	Epinards 
 <b>LAITAGES</b>	1 Petit moulé 2 Yaourt aromatisé	Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) Fromage blanc		Edam à la coupe Petit suisse nature	Yaourt nature Six de savoie
 <b>DESSERTS</b>	1 Pomme (circuit-court)  2 Clémentine	Gâteau à l'ananas  Pour tous les anniversaires du mois 		Compote de fruits (circuit-court)   Panaché fruits au sirop	Orange Poire

