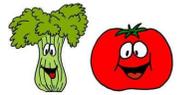


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Standard
 DU 15/01/2018 AU 19/01/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
 1 2 ENTRÉES 3	 Salade de riz camarguaise 	 Mâche et endives vinaigrette	 Salade d'ébly   Velouté du potager 	 Céleri rémoulade/tomate 	 Soupe de légumes   Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte 
 1 2 VIANDES 3	1 Nugget's de volaille 2  Brochette de poisson panée	 Sauté de porc* grand mère   Filet de lieu à la sêtoise 	 Tarte au fromage Feuilleté charcutier* 	 Emincé de boeuf aux carottes(plat complet)   Pépites de colin aux 3 céréales	 Poisson doré au beurre Normandin de veau au jus 
 LÉGUMES	Gratin de brocolis 	Semoule  	Epinards 	Carottes 	Petits pois 
 1 2 FROMAGES 3	1 Tome blanche à la coupe 2	Chanteneige	Saint-Marcellin à la coupe	Emmental à la coupe	Pâte lisse
 1 2 DESSERTS 3	Pomme	Cocktail de fruits au sirop	Clémentine	Gâteau marbré   Pour tous les anniversaires du mois	Orange

