
































 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
 ENTRÉES	 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 
 VIANDES	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 
 FROMAGES	1 Tome blanche à la coupe 2	Chanteneige	Saint-Marcellin à la coupe	Emmental à la coupe	Pâte lisse
 DESSERTS	Pomme	Cocktail de fruits au sirop	Clémentine	Gâteau marbré   Pour tous les anniversaires du mois	Orange

