
































 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 30/04/2018 AU 04/05/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
 ENTRÉES	 Salade d'ébly 	Jour férié	 Salade verte batavia	 Méli mélo de carottes rapées balsamique   Radis beurre	 Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte 
 PLATS	 Cordon bleu de volaille  Beignet de poisson	Jour férié	 Poulet sauce barbecue   Blanquette de colin 	 Moussaka de boeuf (plat complet)   Poisson poêlé	 Quenelle de brochet à la lyonnaise   Aiguillettes de poulet à la bressanne 
 Accompagnement	Chou-fleur mozzarella 		Purée de pomme de terre 	Gratin de courgettes 	Riz créole 
 LAITAGES	Yaourt nature	Jour férié	Saint-Marcellin à la coupe	Saint moret Pate lisse	Petit suisse nature
 DESSERTS	Fruit (selon arrivage)	Jour férié	Flan chocolat	Eclair à la vanille Tarte aux pommes	Banane