


 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 05/11/2018 AU 09/11/2018
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	 Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	 Céleri rémoulade (circuit-court)/tomate 	 Salade bretonne 	 Ciselée d'iceberg (circuit-court)	 Salade de riz multicolore   Velouté du potager 
 PLATS	 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Raviolis au fromage sauce napolitaine(plat complet) 	 Blanc de poulet au jus (circuit-court)   Boulette de soja nature (circuit-court)	Agneau sauce ketchup   Haché saumon sce tomate et basilic(circuit-court) 	 Tartiflette*(plat complet) (circuit-court)   Gratin Savoyard (Plat complet)(circ-court) 	 Poisson pané  Rosbeef marengo 
 Accompagnement		Carottes 	Polenta crémeuse 		Epinards 
 LAITAGES	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Brie à la coupe	Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)	Compote de fruits aux myrtilles  Pate lisse	Emmental à la coupe
 DESSERTS	Pomme (circuit-court)	Mousse au chocolat	Clémentine	Gâteau au miel de montagne   Pour tous les anniversaires du mois	Banane