

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 10/12/2018 AU 14/12/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
 ENTRÉES	1  Soupe de courge (circuit-court)  2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court) 	1  Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court) 	1  Taboulé au spigoll 	1  Ciselée d'iceberg (circuit-court) 	1  Salade de pâtes 
 PLATS	1  Sauté de volaille grand-mère(circuit-court)  2  Quenelle au beaufort sauce crème(circuit-court) 	1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  2  Nugget's de blé (circuit-court)	1  Aiguillette poisson façon fisch&chips(circuit-court)  2  Roti de boeuf au jus 	1  Choucroute garnie* (plat complet)  2  Paup.poisson au pain épice pomme vapeur(plat complet) 	1  Croustillon de colin (circuit-court)  2  Volaille façon milanaise (circuit-court)
 Accompagnement	Riz  	Haricot beurre persillé 	Epinards 		Endives à la crème(circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt nature 2 3	1 Tartare 2 3	1 Carré ligeuil à la coupe 2 3	1 Fromage blanc pate lisse 2 Munster à la coupe 3	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 3
 DESSERTS	1 Clémentine 2 3	1 Crème onctueuse au caramel 2 3	1 Pomme (circuit-court) 2 3	1 Compote de fruits aux mirabelles  2 Tarte aux pommes (circuit-court) 3	1 Banane 2 3

