

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 07/01/2019 AU 11/01/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|   | lundi 7   | mardi 8  |  | jeudi 10   | vendredi 11   |
|---|---|--|--|--|---|
| <br><b>ENTRÉES</b>        |  Carotte râpée vinaigrette à l'orange(circuit-court)                        |  Salade d'ébly   |  |  Coeur de laitue (circuit-court)  |  Mortadelle* <br> Pudding au fromage  |
| <br><b>PLATS</b>          |  Cordon bleu de volaille(circuit-court)<br> Nugget's de blé (circuit-court) |  Palette de porc* à la provençale <br> Omelette sauce milanaise  |  |  Quenelle de brochet sse Nantua(circuit-court) <br> Sauté de volaille grand-mère(circuit-court)  |  Steak haché bouchère au jus(circuit-court) <br> Poisson doré au beurre (circuit-court)                                  |
| <br><b>Accompagnement</b> | Petits pois au jus   | Haricots verts en persillade    |  | Riz   | Epinards   |
| <br><b>LAITAGES</b>      | Coulommier à la coupe   | Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)  |  | Petit suisse nature  | Bûche du Pilat à la coupe   |
| <br><b>DESSERTS</b>     | Nappé au caramel  | Clémenvilla  |  | <br>Galette des rois (circuit-court)   | Pomme (circuit-court)   |

