

 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc       Plat sans viande











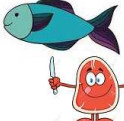























# Menu Standard

DU 14/01/2019 AU 18/01/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15		jeudi 17	vendredi 18
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade de pomme de terre mimosa(circuit-court)  2 3	 Ciselée d'iceberg (circuit-court) 2 3		 Céleris rémoulade/maïs (circuit-court)  2 3	 Soupe de légumes   Brocolis sauce tartare  2 3
 <b>PLATS</b>	1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Galette quinoa provençale (circuit-court) 3	1  Roti de porc* au jus (circuit-court)  2  Crousti fromage 3		1  Boulette de veau marengo  2  Blanquette de poisson  3	 Poisson pané 2  Escalope de poulet au jus(circuit-court)  3
 <b>Accompagnement</b>	Jeunes carottes 	Flageolets 		Mousseline de potiron (circuit-court) 	Gratin de macaronis  
 <b>LAITAGES</b>	1 Frulos 2 3	1 Fraidou 2 3		1 Coeur de bleu 2 3	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 3
 <b>DESSERTS</b>	1 Kiwi 2 3	1 Compote pomme 2 3		1 Eclair à la vanille 2 3	1 Poire 2 3

