

 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 21/01/2019 AU 25/01/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 21	Menu Anglais mardi 22		jeudi 24	vendredi 25
 ENTRÉES	1 Soupe minestrone 	 Salade verte (circuit-court) au cheddar		 Salade des rizières 	 Duo de carottes rapées balsamique(circuit-court) 
	2  Salade niçoise 				
	3				
 PLATS	1  Poisson poêlé (circuit-court)	Chicken nuggets		 Normandin de veau au jus	 Sauté de porc* aux olives(circuit-court) 
	2  Grignottine de porc* au jus(circuit-court) 	 Colin façon fisch & chips (circuit-court)		 Galette de lentilles à l'aneth(circuit-court)	 Haché de saumon à l'oseille(circuit-court) 
	3				
 Accompagnement	Gratin de brocolis 	Potato Wedges 		Flan de courgettes (circuit-court) 	Semoule  
 LAITAGES	1 Brie à la coupe	Crème Anglaise		Carré Président	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)
	2				
	3				
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)	Brownies 		Orange	Ananas au sirop
	2	 Pour tous les anniversaires du mois			
	3				