



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

# Menu Standard

DU 21/01/2019 AU 25/01/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu Anglais

**lundi 21**

**mardi 22**

**jeudi 24**

**vendredi 25**



1  
2

Soupe minestrone  
 Salade niçoise



Salade verte (circuit-court)  
au cheddar



Salade des rizières



Duo de carottes rapées  
balsamique(circuit-court)



**ENTRÉES 3**



1  
2



**PLATS 3**

Poisson poêlé  
(circuit-court)  
 Grignottine de porc\*  
au jus(circuit-court)



Chicken nuggets



Colin façon fisch & chips  
(circuit-court)



Normandin de veau  
au jus



Sauté de porc\* aux  
olives(circuit-court)



Haché de saumon à  
l'oseille(circuit-court)



**Accompagnement**

Gratin de brocolis



Potato Wedges



Flan de courgettes  
(circuit-court)



Semoule



1  
2

**LAITAGES 3**

Brie à la coupe

Crème Anglaise



Carré Président

Yaourt nature fermier  
Barras(circuit-court)



1  
2

**DESSERTS 3**

Pomme (circuit-court)

Brownies



Orange

Ananas au sirop



Pour tous les  
anniversaires du mois

