

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande





















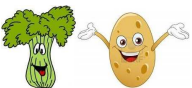







Menu Choix

DU 05/12/2018 AU 19/12/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu lyonnais		Repas de Noël	
	mercredi 5	mercredi 12	mercredi 19	
 ENTRÉES	1  Coeur de laitue (circuit-court)	1  Taboulé au spigoll 	1 Mousse de canard	
	2  Salade du berger 	2  Rillettes thon et surimi au citron 		
	3			
 PLATS	1  Quenelle de brochet à la lyonnaise(circ-court) 	1  Aiguillette poisson façon fisch&chips(circuit-court)	1  Filet de poisson à la crème d'avocat 	
	2  Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 	2  Roti de boeuf au jus 	2  Poulet à la crème de marron(circuit-court) 	
	3			
 Accompagnement	Riz pilaff 	Epinards 	Pommes noisettes	
 LAITAGES	1 Blanc battu	1 Carré ligueuil à la coupe	1 Crème Anglaise	
	2 Saint-Marcellin à la coupe	2 Yaourt aromatisé	2 Brillat savarin à la coupe	
	3			
 DESSERTS	1 Tarte aux pralines	1 Pomme (circuit-court)	1 Gâteau noir délice 	
	2	2 Clémentine	2 Glace sundae chocolat	
	3			

