


 Elaboré et/ou cuisiné sur place

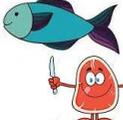
 Produit issu de la filière bio

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

