

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 18/02/2019 AU 22/02/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
ENTRÉES	<p>1  Salade paysanne </p> <p>2  Soupe de légumes </p>	<p>1  Salade verte batavia (circuit-court) </p> <p>2  Salade de chou blanc à la Japonaise(circ-court) </p>	<p>1  Taboulé </p> <p>2  Salade de cocos mimosa </p>	<p><i>Menu créole</i></p> <p>1  Carottes rapées sce citron vert/guacamole(cir-court) </p> 	<p>1  Cake courgettes et tomates </p> <p>2 Mousse de canard</p>
PLATS	<p>1  Brochette de volaille </p> <p>2  Colin façon fisch & chips (circuit-court)</p>	<p>1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court) </p> <p>2  Moules sauce poulette </p>	<p>1  Roulé au fromage (circuit-court)</p> <p>2  Feuilleté hot-dog* (circuit-court)</p>	<p>1 Samoussa au poulet</p> <p>2  Acras de morue</p>	<p>1  Poisson pané (circuit-court)</p> <p>2  Escalope viennoise (circuit-court)</p>
Accompagnement	<p>1 Pâtes sauce tomate </p>	<p>1 Mousseline de potiron (circuit-court) </p>	<p>1 Haricot beurre persillé </p>	<p>1 Riz façon créole </p> 	<p>1 Epinards </p>
LAITAGES	<p>1 Emmental à la coupe</p> <p>2 Pate lisse</p>	<p>1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)</p> <p>2 Saint moret</p>	<p>1 Camembert à la coupe</p> <p>2 Petit suisse nature</p>	<p>1 Yaourt au sucre de canne </p> <p>2 Rondelé aux 3 poivres</p>	<p>1 Frulos</p> <p>2 Bleu des dômes à la coupe</p>
DESSERTS	<p>1 Pomme (circuit-court)</p> <p>2 Orange</p>	<p>1 Maestro au chocolat</p> <p>2 Ile flottante</p>	<p>1 Compote de fruits (circuit-court) </p> <p>2 Poire au sirop</p>	<p>1 Moëlleux aux fruits exotiques </p> <p>2 Banane</p>	<p>1 Kiwi</p> <p>2 Poire</p>