



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 Choix

DU 22/04/2019 AU 26/04/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

lundi 22

Jour férié

mardi 23

Salade de haricots verts
vinaigrette à l'échalote

Chou-fleur ravigotte

mercredi 24

Feuilleté à la
Dubarry

Roulade de volaille

Repas Lyonnais

jeudi 25

Salade verte aux croutons
(circuit-court)



vendredi 26

Salade de blé

Macédoine de légumes
(circuit-court)

ENTRÉES

Jour férié

PLATS

Boulette agneau
à la sauce tomate

Lieu tomate et
basilic(circuit-court)

Poulet rôti au jus
(circuit-court)

Crousti fromage

Saucisson chaud*/gratin
dauphinois(plat complet)

Quenelle de brochet sce
Nantua/riz(plat complet)

Colin façon fisch & chips
(circuit-court)

Steak haché bouchère
au jus(circuit-court)

Jour férié

Accompagnement

Torsades

Carottes



Epinards

Jour férié

LAITAGES

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)

Croc'lait président

Emmental à la coupe

Petit suisse
aux fruits

Saint-Marcellin
à la coupe

Cervelle de canut

Fruos

Tartare nature

Jour férié

DESSERTS

Gâteau marbré et
oeufs de Pâques



Pour tous les
anniversaires du mois

Fruit
(selon arrivage)

Banane

Tarte aux pralines
(circuit-court)

Ile flottante



Fruit
(selon arrivage)

Poire

