

 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat à base de protéines végétales
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Choix
 DU 08/01/2020 AU 29/01/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 8	mercredi 15	mercredi 22	mercredi 29	
 ENTRÉES	1 Céleris sauce mousseline(circuit-court)  2 Salade mélange (circuit-court) 	1 Taboulé  2 Salade du berger 	1 Achard de légumes (circuit-court)  2 Salade multi-feuille (circuit-court) 	1 Salade papillons à la mexicaine  2 Salade de perles marine 	
 PLATS	1 Boulette agneau à la sauce tomate  2 Poisson meunière (circuit-court) 	1 Croustillon de colin (circuit-court)  2 Saucisses diot* (circuit-court) 	1 Poulet sauce barbecue (circuit-court)  2 Brochette de poisson panée 	1 Normandin de veau au jus  2 Poisson pané (circuit-court) 	
 Accompagnement	Petit pois 	Epinards aux croutons 	Pommes rösti	Carottes à la persillade 	
 LAITAGES	1 Flan chocolat 2 Saint moret	Yaourt nature Tome noire à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) Bleuets des prairies	Petit suisse aromatisé Chanteneige	
 DESSERTS	1 Galette des rois (circuit-court)  2	Pomme (circuit-court) Banane	Brownies 	1 Salade de fruits crus et cuits  2 Orange	