

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


Menu Choix
 DU 06/01/2021 AU 03/02/2021
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 6	mercredi 13	mercredi 20	Menu Cro-magnon mercredi 27	mercredi 3
ENTRÉES 3	 1 Demi pamplemousse 2 Coeur de laitue (circuit-court)	 Roulade de volaille aux olives Acras de morue	 Céleris rémoulade (circuit-court)   Carotte et fenouil en salade(circ-court) 	 Betteraves rouges cuites sauce au yaourt   Soupe du potager 	 Salade verte batavia (circuit-court)  Salade douceur (circuit-court) 
PLATS 3	 1  Saucisse de francfort*  2 Omelette persillée  3	 Filet de colin à la niçoise(circ.court)   Steak haché sauce barbecue (circuit-court) 	 Roti de dinde au jus (circuit-court)   Croustillon de colin (circuit-court)	 Grignottine de porc* au jus(circuit-court)   Filet de lieu forestière(circuit-court) 	 Gratin de quenelles aux poireaux(plat complet)(cc)   Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 
Accompagnement	 Brocolis 	 Semoule 	 Haricots verts persillés et ses grains de maïs 	 Pommes rösti	
LAITAGES 3	1 Yaourt panier fruits mixés 2 Brie à la coupe 3	Saint moret Yaourt aromatisé	Edam à la coupe Petit suisse nature	Yaourt fermier Désiris à la mûre (circuit-court) Bleuët des prairies à la coupe	Fromy Emmental à la coupe
DESSERTS 3	1 Galette des rois (circuit-court) 2 3	Clémenvilla Kiwi	Compote de fruits (circuit-court)  Poire au sirop	Pomme (circuit-court) Orange	Flan vanille Liégeois au chocolat