



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 09/01/2019 AU 30/01/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Galette des Rois

mercredi 9

mercredi 16

mercredi 23

mercredi 30



1

Betteraves rouges à la grenadine et tomate

Mâche et endives vinaigrette(cir-court)

Roulade de volaille

Ciselée d'iceberg (circuit-court)

2

Soupe du potager

Carottes rapées et maïs (circuit-court)

Surimi mayonnaise

Céleris sauce mimosa (circuit-court)

ENTRÉES 3



1

Pépites colin 3 céréales (circuit-court)

Tartiflette à la volaille (plat complet)(circ-court)

Steak haché bouchère au jus(circuit-court)

Parmentier boeuf/potiron (plat complet)(circ-court)



2

Escalope de volaille au jus (circuit-court)

Filet lieu au pain d'épice

Nugget's de blé (circuit-court)

Haché de saumon à la catalane(circuit-court)

PLATS 3



Chou-fleur en gratin

Gratin dauphinois (circuit-court)

Epinards

Mousseline de potiron (circuit-court)

Accompagnement



1

Frulos

Carré ligeuil à la coupe

Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)

Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)

2

Saint moret

Danone nature

Bleu des dômes à la coupe

Petit vougeot à la coupe

LAITAGES 3



1

Galette des rois (circuit-court)

Clémentine

Flan au chocolat

Orange

2

Pomme (circuit-court)

Riz au lait

Kiwi

DESSERTS 3

