





































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


Menu Standard
 DU 11/02/2019 AU 15/02/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 11	mardi 12		jeudi 14	vendredi 15
 ENTRÉES	1  Soupe de légumes 	1  Coeur de laitue (circuit-court)		1  Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court) 	1  Betteraves rouges à la grenadine 
	2  Terrine de légumes				
	3				
 PLATS	1  Boulette de boeuf à la parisienne 	1  Croque monsieur* (circuit-court)		1  Brandade de morue (plat complet)(cir-court) 	1  Poulet roti au jus (circuit-court) 
	2  Crousti fromage	2  Nugget's de blé (circuit-court)		2  Saucisses* et purée pomme de terre(plat complet) 	2  Croustillon de colin (circuit-court)
	3				
 Accompagnement	 Lentilles 	 Haricot beurre persillé 			 Endives à la crème(circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	1 Coulommier à la coupe		1 Saint-Marcellin à la coupe	1 Flan chocolat
	2				
	3				
 DESSERTS	1 Kiwi	1  Compote de fruits (circuit-court) 		1 Banane	1  Gâteau au yaourt 
	2				
	3				 Pour tous les anniversaires du mois

