

































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


Menu Standard
 DU 17/02/2020 AU 21/02/2020
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18		jeudi 20	Menu Sud Ouest	vendredi 21
 ENTRÉES	1 Salami*	 Salade salpicao 		 Salade de boulgour 		 Salade tendre pousse vinaigrette de noix
	2  Feuilleté au fromage 	 Salade florida (circuit-court) 				
	3					
 PLATS	1  Escalope viennoise (circuit-court)	 Tortellini ricotta et épinards(plat complet) 		 Poisson poêlé (circuit-court)	 Cassoulet garni* (plat complet) 	
	2  Beaufilet de colin à la crème de poireaux 	 Roti de porc* au jus/coquillettes(plat complet) 		 Aiguillettes de poulet à la bressanne(cir-court) 	 Cassoulet de poisson (plat complet) 	
	3					
 Accompagnement	Mousseline de butternut 			Petit pois au jus 		
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)		Croc'lait président	Tome noire à la coupe	
	2				Yaourt aromatisé	
	3					
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)	Nappé au caramel		Banane	Bigarreaux au sirop	
	2 Ananas frais			Orange		
	3					