


















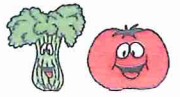




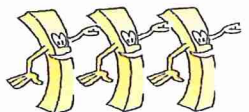







 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc     Plat sans viande


**Menu Standard**  
 DU 08/01/2018 AU 12/01/2018  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 8	mardi 9		jeudi 11	Menu américain
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	 Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès  	 Salade de lentilles 		 Salade verte batavia	 Carottes râpées et maïs vinaigrette au ketchup  
 1 2 <b>VIANDES 3</b>	 Lasagne à la bolognaise (plat complet) 	 Pizza margherita 		 Filet de poulet au jus  	Cheesburger 
 <b>LÉGUMES</b>		 Haricots verts persillés 		Epinards 	Frites 
 1 2 <b>FROMAGES 3</b>	Fondue carré président	Danone nature		Bûche du Pilat à la coupe	Petit suisse aromatisé
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Clémentine	Kiwi		Galette des rois  	Compote pomme caramélisé et banane à la cannelle  -



































 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 15/01/2018 AU 19/01/2018  
Restauration Pour Collectivités

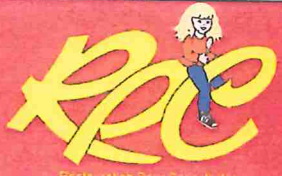
Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 15	mardi 16		jeudi 18	vendredi 19
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	 Salade de riz camarguaise 	 Mâche et endives vinaigrette		 Céleri rémoulade/tomate 	   Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte 
 1 2 <b>VIANDES 3</b>	 Nugget's de volaille	 Sauté de porc* grand mère   		 Emincé de boeuf aux carottes(plat complet)  	 Poisson doré au beurre 
 <b>LÉGUMES</b>	Gratin de brocolis 	Semoule  		Carottes 	Petits pois 
 1 2 <b>FROMAGES 3</b>	Tome blanche à la coupe	Chanteneige		Emmental à la coupe	Pâte lisse
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Pomme	Cocktail de fruits au sirop		Gâteau marbré  	Orange


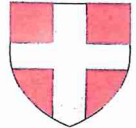



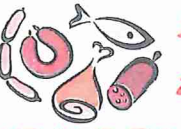








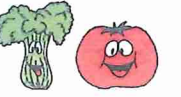












Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc   Plat sans viande

 **Menu Standard**  
DU 22/01/2018 AU 26/01/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu savoyard				
	lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
 ENTRÉES	1 Ciselée d'iceberg 2 	1 Taboulé 		1 Achard de légumes 	1 Salade du puy 
 VIANDES	1  Raclette* savoyarde (plat complet)  2 	1  Steak haché bouchère au jus 		1  Steak haché de thon milanaise	1  Cordon bleu 
 LÉGUMES	 	1 Flan de légumes 		1 Riz  	1 Haricot beurre à la persillade 
 FROMAGES	1 Crème à la vanille	1 Port salut à la coupe		1 Yaourt aromatisé	1 Fromage fondu
 DESSERTS	1 Biscuit de savoie  2 	1 Clémenvilla		1 Poire	1 Mousse au chocolat

