









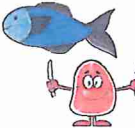




















 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Standard
 DU 03/12/2018 AU 07/12/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.
















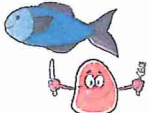

































	lundi 3	mardi 4		jeudi 6	vendredi 7
 ENTRÉES	1  Salade de pomme de terre (circuit-court)  2 3	1  Salade verte batavia (circuit-court) 2 3		1  2  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote  3  	1 Roulade de volaille  2 3
 PLATS	1  Feuilleté hot-dog* (circuit-court) 2  3	1  Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court)  2   3		1  2  Galette quinoa provençale (circuit-court)  3	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2   3
 Accompagnement	Carottes 			Petits pois au jus 	Purée de céleris (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Edam à la coupe 2 3	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 3		1 Tome blanche à la coupe 2 3	1 Fondu carré président 2 3
 DESSERTS	1 Orange 2 3	1 Ananas au sirop 2 3		1 Beignet aux pommes 2 3	1 Clémentine 2 3



 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 10/12/2018 AU 14/12/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
 ENTRÉES	1   Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court)  2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court) 	1  Carotte rapée vinaigrette de framboise(circ-court)  2  Poireau cuit à la vinaigrette(circuit-court) 	1  Ciselée d'iceberg (circuit-court)  	1  Salade de pâtes 
 PLATS	1  Sauté de volaille grand-mère(circuit-court)  2   3 	1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  2   3 	1  Choucroute garnie* (plat complet)  2   3 	1  Croustillon de colin (circuit-court)  2   3 
 Accompagnement	1  Riz  	1  Haricot beurre persillé 		1  Endives à la crème(circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt nature 2 3	1 Tartare 2 3	1 Fromage blanc pate lisse 2 3	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 3
 DESSERTS	1 Clémentine 2 3	1 Crème onctueuse au caramel 2 3	1  Tarte aux pommes (circuit-court)  2 3	1 Banane 2 3

























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 17/12/2018 AU 21/12/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18		jeudi 20	vendredi 21
 1 2 ENTRÉES 3	 Betteraves rouges à la grenadine 	 Salade de perles aux 3 couleurs 		 Coeur de laitue (circuit-court)	 Paté croute* et son médaillon foie(cir-court)
 1 2 PLATS 3	 Longe de porc* braisé (circuit-court) 	 Poisson pané 		 Lasagne à la bolognaise (plat complet) 	 Filet de poulet crème de morilles(circuit-court)  
 Accompagnement	Jardinière de légumes 	Epinards 			Pommes dauphines Joyeux Noël
 1 2 LAITAGES 3	Coeur de bleu	Petit suisse aromatisé		Saint moret	Crème Anglaise
 1 2 DESSERTS 3	Flan vanille	Kiwi		Clémentine	Moëlleux au chocolat blanc et noir 