


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

  
**Menu Choix**  
 DU 04/01/2021 AU 08/01/2021  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 4	mardi 5		jeudi 7	vendredi 8
 <b>ENTRÉES</b>	1 Mortadelle*	 Chou rouge aux pommes vinaigrette(circuit-court) 		 Salade verte batavia (circuit-court)	 Betterave rouge vinaigrette échalote 
	2  Terrine de légumes	 Salade hollandaise (circuit-court)		 Salade d'endives vinaigrette(circ-court)	 Soupe de courge (circuit-court) 
	3				
 <b>PLATS</b>	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet)	 Poisson doré au beurre (circuit-court)		 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) 	 Brandade de légumes aux pois chiches(plat complet) 
	2  Tortellini ricotta/épinard sse ricotta(plat complet) 	3  Quenelle de veau à la sicilienne 		 Filet de lieu aux olives(circuit-court) 	 Rosbeef au jus moutardé et purée(plat complet) 
 <b>Accompagnement</b>		 Haricot beurre persillé 		 Duo carottes/navets (circuit-court) 	
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Mimolette à la coupe		Petit moulé	Emmental à la coupe
	2 Carré Président	Petit suisse nature		Yaourt aromatisé	Fromage blanc
3					
 <b>DESSERTS</b>	1 Pomme (circuit-court)	Pêche au sirop		Galette des rois (circuit-court)	Poire
	2 Orange	Compote de poires			Kiwi
3					