

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

  
**Menu Choix**  
 DU 25/01/2021 AU 29/01/2021  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 25	mardi 26		jeudi 28	Menu espagnol	vendredi 29
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade de coquillettes à l'italienne  2  Salade de lentilles 	1  Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique  2  Céleris sauce mousseline(circuit-court) 		1  Salade de cocos en persillade  2  Soupe minestrone 	 1  Salade verte aux olives noires	
 <b>PLATS</b>	1  Aiguillettes de poulet à la bressanne(cir-court)  2  Croque au fromage (circuit-court) 3	1  Haché de cabillaud au curry (circuit-court)  2  Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 		1  Omelette nature  2  Quiche lorraine* 	1  Paëlla garnie poulet (plat complet)  2  Paëlla au poisson (plat complet) 	
 <b>Accompagnement</b>	1  Blettes persillées (circuit-court) 	1  Blé au beurre 		1  Haricots verts en persillade 		
 <b>LAITAGES</b>	1 Saint Nectaire à la coupe 2 Petit suisse aromatisé 3	1 Rondelé nature 2 Frulos		1 Yaourt nature 2 Saint-Marcellin à la coupe	1 Tome catalane à la coupe 2 Tartare ail & fines herbes	
 <b>DESSERTS</b>	1 Pomme (circuit-court) 2 Clémenvilla 3	1 Compote aux fruits rouges  2 Cocktails de fruits au sirop		1 Poire 2 Kiwi	1 Churros au sucre 	