


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
































 Produit issu de la filière bio

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc

 Plat sans viande


Menus Primaire-Collège
 DU 18/03/2019 AU 22/03/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
 ENTRÉES	1  Brocolis vinaigrette au citron  2  Salade Franc-Comtoise* 	1  Carottes rapées (circuit-court)  2  Salade nantaise (circuit-court) 3 Jambon blanc*		1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2 Chou rouge aux lardons* vinaigrette  3 Crème de foie*	1 Saucisson sec* 2  Salade niçoise  3  Demi pamplemousse
 PLATS	1  Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court)  2  Rondo poisson 3	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2 Aiguillette de poulet crousty 3		1  Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet)  2 3	1  Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court)  2  Macaronade bolognaise (plat complet)  3
 Accompagnement	Polenta crémeuse 	Flageolets 			Macaronis 
 LAITAGES	1 Coulommier à la coupe 2 Frulos 3 Fromage enveloppé	Petit suisse aromatisé Saint moret Saint-Florentin à la coupe		Fromy Bleu des dômes à la coupe Fromage enveloppé	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Carré ligeuil à la coupe Fromage enveloppé
 DESSERTS	1 Poire 2 3 Crème dessert vanille	Gâteau marbré  Mirabelles au sirop		Ile flottante Liégeois au chocolat Ananas frais	Fruit (selon arrivage) Golden(circuit-court) Moëlleux aux framboises 