

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

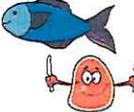
* = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Choix

DU 10/12/2018 AU 14/12/2018

Restaurateur Polys Collectifs

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 10	mardi 11		jeudi 13	vendredi 14
 ENTRÉES	1  Soupe de courge (circuit-court)  2  Poireau cuit à la vinaigrette (circuit-court) 	1  Carotte rapée vinaigrette de framboise (circuit-court)  2  Demi-pamplemousse		1  Ciselée d'iceberg (circuit-court) 	1  Salade de pâtes  2  Salade du puy 
 PLATS	1  Sauté de volaille grand-mère (circuit-court)  2  Quenelle au beaufort sauce crème (circuit-court)  3	1  Steak haché bouchère au jus (circuit-court)  2  Nuggets de blé (circuit-court)		1  Choucroute garnie* (plat complet)  2  Saupisson au pain épice pomme vapeur (plat complet) 	1  Croustillon de colin (circuit-court) 2  Volaille façon milanaise (circuit-court)
 Accompagnement	Riz  	Haricot beurre persillé 			Endives à la crème (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt nature 2 Petit louis tartine 3	1 Tartare 2 Saint-Félicien à la coupe		1 Fromage blanc pate lisse 2 Munster à la coupe	1 Galet frais laiterie Foissiat (circuit-court) 2 Petit suisse nature
 DESSERTS	1 Clémentine 2 Kiwi 3	1 Crème onctueuse au caramel 2 Flan chocolat		1 Compote de fruits aux mirabelles  2 Tarte aux pommes (circuit-court)	1 Banane 2 Roire (circuit-court)

