





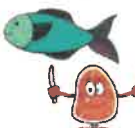



















 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Choix
 DU 10/02/2021 AU 24/02/2021
Restauration Four Collectivités































Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 10	mercredi 17	mercredi 24		
 ENTRÉES	1  Salade de tortis à la niçoise 	 Salade Nantaise (circuit-court)	 Salade de boulgour 		
	2				
	3				
 PLATS	1  Beaufilet de colin (c-court)aux crevettes 	 Escalope de poulet au caramel(c-court) 	 Croustillon de colin (circuit-court)		
	2  Pané au fromage				
	3				
 Accompagnement	 Brocolis 	 Semoule 	 Epinards 		
 LAITAGES	1 Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Petit suisse nature		
	2				
	3				
 DESSERTS	1 Clémenvilla	 Compote de fruits (circuit-court) 	Pomme (circuit-court)		
	2				
	3				

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


Menu Choix
 DU 03/03/2021 AU 31/03/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu Savoyard				Menu Indes
	mercredi 3	mercredi 10	mercredi 17	mercredi 24	mercredi 31
ENTRÉES	1  Salade verte noix et croutons(circuit-court) 2	 Salade de boulgour 	 Salade sud-américaine (circuit-court)	 Salade Nantaise (circuit-court)	 Salade verte(circ.-court) vinaigrette de mangue
PLATS	1  2  Tartiflette reblochon et oignons(plat complet)  3	 Beaufilet de colin sauce aïoli (circuit-court) 	 Falafels sauce tomate  Poulet à la crème (circuit-court) 	 Paupiette de saumon sauce armoricaine 	 Poulet tandoori (circuit-court)   Dahl et son riz basmati (plat complet) 
Accompagnement		 Haricot beurre persillé 	 Blé au beurre 	 Gratin de brocolis 	 Riz basmati 
LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 2 3	Carré frais	Emmental à la coupe	Brie à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)
DESSERTS	1 Gâteau de savoie aux myrtilles  2 3	Poire	Crème dessert chocolat	Compote de fruits (circuit-court) 	Gâteau à la noix de coco 