

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


* = Plat avec du porc Plats sans viande

Menu Bio

DU 28/01/2019 AU 01/02/2019

RPC
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
ENTRÉES	1 Betteraves rouges cuites sauce au yaourt  2 Segments d'agrumes	Pâté de campagne* Crêpe au fromage	Ciselée d'iceberg (circuit-court) Céleris sauce mimosa (circuit-court) 	Velouté breton  Salade du berger  	Salade multi-feuille (circuit-court) Carottes rapées(cir.court) vinaigrette balsamique  
PLATS	1  Roti de boeuf au jus  2 Boulette de soja nature (circuit-court) 3	1  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)  2 Pépites colin 3 céréales (circuit-court) 3	1  Parmentier boeuf/potiron (plat complet)(circ-court)  2 Haché de saumon à la catalane(circuit-court) 3	Pizza margherita (circuit-court) Feuilleté hot-dog* (circuit-court) 	Colin tomate et basilic coquillettes(plat complet)  Coquillettes au jambon*(plat complet) 
Accompagnement	Petits pois carottes  	Endives parmentière  	Mousseline de potiron (circuit-court) 	Haricot beurre persillé 	
LAITAGES	1 Petit moulé 2 Emmental à la coupe 3	Petit suisse aromatisé Saint paulin à la coupe	Yaourt au sucre de canne  Petit vougeot à la coupe	Fromage blanc pate lisse Croc'lait président	Tome blanche à la coupe Yaourt nature
DESSERTS	1 Mousse au chocolat 2 Ile flottante 3	Poire Orange	Orange Kiwi	Banane Pomme (circuit-court)	Compote de fruits (circuit-court)  Oreillons d'abricots au sirop