

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

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Bio

DU 04/03/2019 AU 08/03/2019



Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 4	Menu carnaval mardi 5	Le carnaval brésilien mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
 ENTRÉES	1  Salade de pomme de terre (circuit-court)  2  Salade de blé  	 1  Salade farandole (circuit-court) 2 	 1  Salade brésilienne 	 Betteraves rouges à la vinaigrette de framboises    Velouté du potager 	 Mortadelle*  Surimi mayonnaise
 PLATS	 1 Longe de porc* braisé (circuit-court)   2 Beignet de poisson (circuit-court)	 1 Cotillons de boeuf aux confettis de poivrons   2 Mélange de légumineuse multicolore 	 1 Moqueca de Bahia   2 Aiguillette de poulet à la brésilienne(c-court) 	 1 Escalope de poulet au jus(circuit-court)   2 Omelette basquaise 	 1 Filet lieu tomate basilic semoule BIO(plat complet)    2 Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 
 Accompagnement	 Epinards 	 Tortis tricolores 	 Riz arlequin  	 Haricots verts en persillade 	
 LAITAGES	1 Chanteneige 2 Frulos 3	1 Flan nappé au caramel 2 Petit nova aromatisé  3	 1 Flan coco maison  2 Yaourt nature 3	1 Emmental à la coupe 2 Fromage blanc pate lisse 3	1 Petit suisse nature 2 Brie à la coupe 3
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court) 2 Poire 3	 1 Bugnes (circuit-court) 2 3	1 Doony's au sucre (circuit-court) 2 Bugnes (circuit-court) 3	1 Banane 2 Fruit (selon arrivage) 3	1 Compote pommes 2 Ananas au sirop 3

