



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

# Menu Bio

DU 18/03/2019 AU 22/03/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu printemps

**lundi 18**

**mardi 19**

**mercredi 20**

**jeudi 21**

**vendredi 22**



1  
2  
**ENTRÉES 3**

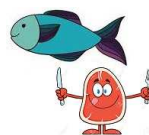
Brocolis vinaigrette  
au citron   
 Salade Angevine

Carottes rapées  
(circuit-court)   
 Salade nantaise  
(circuit-court)

Radis beurre  
(circuit-court)  
 Concombre et maïs  
vinaigrette(circuit-court)

Salade verte   
 Demi pampleousse

Saucisson sec\*   
 Friand au fromage



1  
2  
**PLATS 3**

Grignotine de porc\* à la  
milanaise(circuit-court)   
 Rondo poisson

Poisson doré au beurre  
(circuit-court)  
Aiguillette de  
poulet crousty

Brochette volaille  
sauce barbecue(c-court)   
 Brochette de poisson  
panée

Poulet rôti(c-c)et pommes  
noisettes(plat complet)   
 Brandade provençale/pois  
chiches(plat complet)

Quenelle lyonnaise  
forestière(circuit-court)   
 Roti de boeuf à la  
moutarde de Dijon



**Accompagnement**

Polenta crémeuse

Haricot beurre  
persillé

Jardinière de légumes  
(circuit-court)

Epinards



1  
2  
**LAITAGES 3**

Coulommier à la  
coupe  
Frulos

Petit suisse aromatisé  
Saint moret

Buchette mélange à la  
coupe  
Fromage blanc  
pate lisse

Fromy  
Bleu des dômes à la coupe

Yaourt nature fermier  
Barras(circuit-court)  
Carré ligeuil à la  
coupe



1  
2  
**DESSERTS 3**

Poire  
Fruit  
(selon arrivage)

Gâteau marbré   
 Pour tous les  
anniversaires du mois

Marmelade de pommes  
aux fruits rouges   
  
Glace batonnet  
à la vanille

Ile flottante  
Liégeois au chocolat

Fruit  
(selon arrivage)  
Pomme (circuit-court)

