



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 25/03/2019 AU 29/03/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu élaboré par les enfants

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
 1 2 ENTRÉES 3	Achard de légumes (circuit-court) Betteraves rouges à la grenadine et tomate	Taboulé Salade parmentière(c-c) vinaigrette échalotte	Carottes rapées (circuit-court) Cœur de laitue (circuit-court)	Salade verte batavia (circuit-court) Demi pamplemousse	Radis beurre (circuit-court) Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court)
 1 2 PLATS 3	Sauté de poulet à la crème(circuit-court) Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court)	Palette de porc* à la provençale Roulé au fromage (circuit-court)	Saucisse de volaille Paupiette de saumon	Steak haché bouchère au jus(circuit-court) Piperade de légumes à l'oriental	Poisson pané (circuit-court) Grignotte de poulet (circuit-court)
 Accompagnement	Riz	Courgettes à la niçoise (circuit-court)	Gratin dauphinois (circuit-court)	Pates 	Chou-fleur mozzarella
 1 2 LAITAGES 3	Petit suisse nature Saint paulin à la coupe	Fromage fondu Edam à la coupe	Brique maubert à la coupe Tartare calcium	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)	Tome blanche à la coupe Blanc battu
 1 2 DESSERTS 3	Fruit (selon arrivage) Poire	Mousse au chocolat Glace pot vanille et fraise	Liégeois maestro vanille Nappé au caramel	Banane Fruit (selon arrivage)	Compote de fruits (circuit-court) Pêche au sirop

