

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 01/04/2019 AU 05/04/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES	1  Duo carottes rapées huile olive/coriandre(cir-court)  2  Salade douceur (circuit-court) 	 Tomate  Salade de chou à la mimolette(circuit-court) 	 Chou-fleur ravigotte   Salade nantaise (circuit-court)	 Coeur de laitue (circuit-court)  Radis beurre	 Crème de foie*  Acras de morue
 PLATS	1  Filet de colin à la normande(circuit-court)  2 Agneau sauce ketchup  3	 Longe de porc* braisé (circuit-court)   Roulé raclette (circuit-court)	 Poissonnette Nugget's de poulet	 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)    Brandade de légumineuse pois chiches(plat complet) 	 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)   Haché de cabillaud à la milanaise(circuit-court) 
 Accompagnement	Semoule  	Petits pois au jus 	Gratin de macaronis  	Brocolis 	
 LAITAGES	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 Petit suisse aromatisé 3	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Bleuet des prairies à la coupe	Velouté fruit Saint moret	Petit louis tartine Saint-Marcellin à la coupe	Fromage blanc  Port salut à la coupe
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pomme (circuit-court) 3	Compote de fruits (circuit-court)   Ananas au sirop	Poire Banane	Flan chocolat Glace pot vanille et fraise	Banane Fruit (selon arrivage)

