

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 08/04/2019 AU 12/04/2019

RPC
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
ENTRÉES	1 Taboulé 2 Salade western (circuit-court)	1 Mélange tendre pousse (circuit-court) 2 Salade nantaise (circuit-court)	1 Friand au fromage Pâté croute*	1 Radis beurre 2 Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court)	1 Betterave rouge et sa vinaigrette au cidre 2 Salade paysanne
PLATS	1 Escalope viennoise (circuit-court) 2 Crêpe au fromage	1 Coquillettes au jambon*(plat complet) 2 Coquillotte provençale aux légumes(circuit-court)	1 Poulet roti au jus (circuit-court) 2 Pépites colin 3 céréales (circuit-court)	1 Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 2 Tortilla galette	1 Poisson doré au beurre (circuit-court) 2 Saucisson chaud*
Accompagnement	Carottes		Haricots verts en persillade	Epinards	Gratin dauphinois (circuit-court)
LAITAGES	1 Yaourt aromatisé 2 Reblochon à la coupe	1 Fromage fondu 2 Saint-Florentin à la coupe	1 Camembert à la coupe 2 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	1 Petit suisse nature 2 Saint paulin à la coupe	1 Petit vougeot à la coupe 2 Yaourt nature nova
DESSERTS	1 Poire 2 Banane	1 Ile flottante 2 Glace batonnet à la vanille	1 Compote de fruits (circuit-court) 2 Salade de fruits crus cuits et son jus de citron	1 Moëlleux aux framboises 2 Pour tous les anniversaires du mois	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pomme (circuit-court)