



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 29/04/2019 AU 03/05/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Repas Walt Disney

lundi 29

mardi 30

mercredi 1

jeudi 2

vendredi 3



1
2

ENTRÉES 3

Gourmandise de Pan-Pan
vinaigrette dessert Winnie



Salade verte batavia
(circuit-court)

Tomate

Jour férié



Brocolis sauce tartare

Chou-fleur à
la vinaigrette

Salade de blé

Salade de perles
aux 3 couleurs



1
2
3

PLATS

Boulette de boeuf
de la Belle et le Clochard

Poisson aux épices
et baie de Pocahontas

Poulet roti au jus
(circuit-court)

Omelette nature

Jour férié

Quenelle de veau à la
forestière(circuit-court)

Piperade de
légumes à l'oriental

Croustillon de colin
(circuit-court)

Filet de porc* au jus
(circuit-court)



Accompagnement

Légumes de belle
et le clochard



Haricots verts
en persillade

Jour férié



Riz

Gratin de courgettes
(circuit-court)



LAITAGES 3

Friandise à Ratatouille

Yaourt nature de la
ferme se rebelle



Petit nova
aromatisé

Brique maubert à
la coupe

Jour férié

Fromage blanc
pate lisse

Pavé demi sel

Tome blanche
à la coupe

Petit moulé



DESSERTS 3

Le fruit interdit
à Blanche-Neige

Le fruit de Baloo



Beignet au chocolat

Roulé chocobar
(circuit-court)

Jour férié



Fruit
(selon arrivage)

Poire

Nappé au caramel

Glace petit pot vanille
et chocolat

