

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 06/05/2019 AU 10/05/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
ENTRÉES	1  Tomate 2  Salade douceur (circuit-court) 	1  Salade de coquillettes à l'italienne   2  Salade du puy 	1 Jour férié	1  Salade verte  2  Chou chinois vinaigrette au miel(circuit-court) 	1  Friand au fromage  2 Roulade de volaille
PLATS	1 Normandin de veau au jus  2  Haché de cabillaud à la milanaise(circuit-court) 	1  Poisson blanc meunière (circuit-court) 2  Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 	1 Jour férié	1  Hachi volaille à la crème (plat complet)(cir-court)  2  Brandade de légumineuse pois chiches(plat complet) 	1  Mijotée de porc* (circuit-court)  2  Pépites colin 3 céréales (circuit-court)
Accompagnement	1 Petit pois au jus 	1 Epinards 	1 Jour férié	1 Carottes 	
LAITAGES	1 Coulommier à la coupe 2 Danone aromatisé	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Bleu des dômes à la coupe	1 Jour férié	1 Brie à la coupe 2 Petit louis tartine	1 Petit nova  2 Chantailou ail/fines herbes
DESSERTS	1 Compote de fruits (circuit-court)   2 Oreillons d'abricots au sirop	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pomme (circuit-court)	1 Jour férié	1 Liégeois maestro vanille 2 Glace batonnet au chocolat	1 Banane 2 Poire

