

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 27/05/2019 AU 31/05/2019**

Restaurateur Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<b>ENTRÉES</b>	<p>1  Melon</p> <p>2  Pastèque</p>	<p>1  Salade chou et carottes façon Krautsalat(c-court) </p> <p>2 </p>	<p>1  Salade de pâtes </p> <p>2  Salade de riz </p>	<p>1 Jour férié</p>	<p>1  Radis beurre (circuit-court)</p> <p>2  Tomate</p>
<b>PLATS</b>	<p>1  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) </p> <p>2  Haché de thon à l'orientale(circuit-court)</p>	<p>1  Saucisse de francfort*</p> <p>2  Filet de lieu au pain d'épice(circuit-court) </p>	<p>1  Rosbeef marengo </p> <p>2  Feuilleté au fromage </p>	<p>1 Jour férié</p>	<p>1  Croustillon de colin (circuit-court)</p> <p>2  Poulet à la diable (circuit-court) </p>
<b>Accompagnement</b>	<p>1 Ratatouille camarguaise  </p>	<p>1 Pommes grenaille au sel (circuit-court)</p> <p>2 </p>	<p>1 Epinards  </p>	<p>1 Jour férié</p>	<p>1 Petits pois carottes </p>
<b>LAITAGES</b>	<p>1 Emmental à la coupe</p> <p>2 Cantadou</p>	<p>1 Blanc battu</p> <p>2 Fromage fondu </p>	<p>1 Petit moulé</p> <p>2 Danone aromatisé</p>	<p>1 Jour férié</p>	<p>1 Yaourt au lait entier </p> <p>2 Port salut à la coupe</p>
<b>DESSERTS</b>	<p>1 Glace petit pot vanille et chocolat</p> <p>2 Nappé au caramel</p>	<p>1 Gâteau marbré chocolat et griottes </p> <p>2 </p>	<p>1 Fruit (selon arrivage)</p> <p>2 Banane</p>	<p>1 Jour férié</p>	<p>1 Marmelade de fruits </p> <p>2 Salade d'agrumes</p>