

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

 Plat à base de protéines végétales \* = Plat avec du porc  Plat sans viande



# Menu Bio

DU 27/01/2020 AU 31/01/2020

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
 <p>1 Salade de pomme de terre mimosa(circuit-court) </p> <p>2 Soupe de légumes </p> <p><b>ENTRÉES 3</b></p>	<p>1 Brocolis ravigotte </p> <p>2 Poireaux vinaigrette au citron </p>	<p>1 Salade papillons à la mexicaine </p> <p>2 Salade de perles marine </p>	<p>1 Terrine de légumes</p> <p>Crème de foie*</p>	<p>1 Salade d'endives vinaigrette(circ-court) </p> <p>2 Mélange tendre pousse (circuit-court) </p>	
 <p>1 Croque au fromage (circuit-court)</p> <p>2 Croque monsieur* (circuit-court) </p> <p><b>PLATS 3</b></p>	<p>1 Gratin de poisson (circuit-court) </p> <p>2 Longe de porc* braisé (circuit-court) </p>	<p>1 Normandin de veau au jus </p> <p>2 Poisson pané (circuit-court) </p>	<p>1 Paleron braisé au jus(circuit-court) </p> <p>2 Nugget's de blé (circuit-court) </p>	<p>1 Couscous garni agneau et merguez </p> <p>2 Couscous garni au poisson </p>	
 <p>Coeur de laitue (circuit-court)</p> <p><b>Accompagnement</b></p>	<p>Ebly au beurre </p>	<p>Carottes à la persillade  </p>	<p>Chou-fleur en gratin  </p>	<p>Semoule  </p>	
 <p>1 Carré ligueil à la coupe</p> <p>2 Yaourt au sucre de canne </p> <p><b>LAITAGES 3</b></p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Chanteneige</p>	<p>Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)</p> <p>Edam à la coupe</p>	<p>Carré Président</p> <p>Rouy à la coupe</p>	
 <p>1 Compote de pommes </p> <p>2 Pêche au sirop</p> <p><b>DESSERTS 3</b></p>	<p>Clémenvilla</p> <p>Pomme (circuit-court) </p>	<p>Salade de fruits crus et cuits </p> <p>Orange</p>	<p>Banane</p> <p>Poire</p>	<p>Flan chocolat</p> <p>Crème onctueuse au caramel</p>	