

 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande


Menu Bio  
 DU 04/01/2021 AU 08/01/2021  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 4	mardi 5		jeudi 7	vendredi 8
 <b>ENTRÉES</b>	1 Mortadelle* 2  Terrine de légumes	 Chou rouge aux pommes vinaigrette(circuit-court)   Salade hollandaise (circuit-court)		 Salade verte batavia (circuit-court)  Salade d'endives vinaigrette(circ-court)	 Betterave rouge vinaigrette échalote   Soupe de courge (circuit-court) 
 <b>PLATS</b>	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Tortellini ricotta/épinard sse ricotta(plat complet) 	 Poisson doré au beurre (circuit-court) Quenelle de veau à la sicilienne 		 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)   Filet de lieu aux olives(circuit-court) 	 Brandade légumineuse au pois chiches(plat complet)    Rosbeef au jus moutardé et sa purée (plat complet)  
 <b>Accompagnement</b>		 Haricot beurre persillé 		 Carottes/navets mélangés  	
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 2 Carré Président	Mimolette à la coupe Petit suisse nature 		Petit moulé Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe Fromage blanc
 <b>DESSERTS</b>	1 Pomme (circuit-court)  2 Orange	Pêche au sirop Compote de poires		Galette des rois (circuit-court) 	Poire Kiwi

