

 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 01/02/2021 AU 05/02/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES	1  Choux romanesco ravigotte  2  Poireaux vinaigrette au citron 	1  Endives(circuit-court) aux croutons 2  Salade florida (circuit-court) 		1  Velouté de courgettes (circuit-court)  2  Salade de haricot vert au vinaigre de cidre 	1  Salade Nantaise (circuit-court) 2  Chou chinois et radis vinaigrette((circ-court) 
 PLATS	1  Gratin de macaronis façon chili (plat complet)  2  Coquillettes au jambon de dinde(plat complet) 	1  Boeuf aux carottes (plat complet)   2  Tortilla et ses carottes persillées (plat complet)  		1  Roti de porc* au thym(circuit-court)  2  Poisson pané (circuit-court)	1  Beaufilet de colin au citron vert(circ.court)  2  Emincé de dinde au caramel 
 Accompagnement				1  Purée de pomme de terre (circuit-court)  	1  Epinards  
 LAITAGES	1 Saint-Florentin à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés	1 Croc'lait président 2 Pont l'évêque à la coupe		1 Gouda à la coupe 2 Velouté fruit	1 Yaourt nature 2 Tartare
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)  2 Clémenvilla	1 Riz au lait 2 Mousse au citron		1 Poire 2 Orange	1 Beignet au chocolat 2 Chausson aux pommes 

