










 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 10/05/2021 AU 14/05/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
 ENTRÉES	1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique  2  Terrine de légumes	 Radis beurre (circuit-court)  Tomate	 Concombre à la crème de ciboulette(circ-court)   Salade verte (circuit-court)	Jour férié	Pont ascension
 PLATS	1   Coquillettes sauce Alfredo à la tomate(plat complet)  2  Boule de veau milanaise/coquillettes(plat complet)  3	 Emincé de volaille dijonnaise(circuit-court)   Poisson poêlé (circuit-court)	 Filet de lieu au citron vert(circuit-court)   Merguez	Jour férié	Pont ascension
 Accompagnement		 Courgettes(c-court) aux herbes de provence 	 Riz  	Jour férié	Pont ascension
 LAITAGES	1 Saint-Marcellin IGP à la coupe 2 Yaourt aromatisé 3	Petit nova aromatisé  Fondu carré président	Petit moulé Fournol à la coupe	Jour férié	Pont ascension
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)  2 Pêche 3	Brioche nanterre (circuit-court) Roulé chocobar (circuit-court) 	Mousse au chocolat Nappé au caramel	Jour férié	Pont ascension

