

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Restauration Pour Collectivités

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 19/06/2023 AU 23/06/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
ENTRÉES	1 Pâté de campagne* 2 Acras de morue	1 Radis beurre 2 Tomate	<i>Fête de la musique</i> 1 Salade FARANDOLE 2 CONCERT de légumes	1 Salade de boulgour 2 Salade de pomme de terre	1 Carottes rapées 2 Salade nantaise
PLATS	1 Filet de lieu MSC à l'oseille 2 Poulet tandoori	1 Jambon grillé* 2 Pané blé emmental et épinards	1 Sauté de volaille sauce SALSA 2 Baguette du maestro (poissonnette)	1 Nugget's de poisson 2 Roti de dinde au thym	1 Sauce veggio bolo à l'égréné végétal BIO 2 Sauce bolognaise
Accompagnement	1 Courgettes à la provençale	1 Lentilles BIO LOCAL	1 DUO de haricots	1 Chou fleur à la mimolette	1 Coquillettes
LAITAGES	1 Edam à la coupe 2 Frulos	1 Tomme grise à la coupe 2 Petit suisse aux fruits	1 Yaourt BIO à la vanille 2 RONDE de fromage (rondelé nature)	1 Fromage blanc 2 Bleu douceur	1 Emmental à la coupe 2 Croc'lait
DESSERTS	1 Pomme BIO 2 Nectarine	1 Poires cuites au cassis 2 Marmelade de fruits maison	1 Gâteau chocolat maison aux NOTES noires et blanches 2 Pour tous les anniversaires du mois	1 Pêche 2 Banane BIO	1 Liégeois vanille 2 Flan au chocolat maison

