

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

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande

# Menu Standard

DU 29/04/2019 AU 03/05/2019

 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

<i>Repas Walt Disney</i>		<i>lundi 29</i>		<i>mardi 30</i>		<i>jeudi 2</i>		<i>vendredi 3</i>	
 <b>ENTRÉES</b>	1	 Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie 	 Salade verte batavia (circuit-court)			 Brocolis sauce tartare 	 Salade de blé  		
	2								
	3								
 <b>PLATS</b>	1	 Boulette de boeuf de la Belle et le Clochard 	 Poulet roti au jus (circuit-court) 			 Quenelle de veau à la forestière(circuit-court) 	 Croustillon de colin (circuit-court)		
	2	 Poisson aux épices et baie de Pocahontas 	 Omelette nature 			 Piperade de légumes à l'oriental 	 Filet de porc* au jus (circuit-court) 		
	3								
 <b>Accompagnement</b>		Légumes de belle et le clochard  	Haricots verts en persillade  			Riz  	Gratin de courgettes (circuit-court)  		
 <b>LAITAGES</b>	1	Friandise à Ratatouille	Petit suisse nature			Fromage blanc pate lisse	Tome blanche à la coupe		
	2								
 <b>DESSERTS</b>	1	Le fruit interdit à Blanche-Neige	Beignet au chocolat			Fruit (selon arrivage)	Nappé au caramel		
	2						Glace petit pot vanille et chocolat		
	3								