

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

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Choix

DU 04/03/2019 AU 08/03/2019



Restaurateur Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 4	mardi 5		jeudi 7	vendredi 8
 ENTRÉES	1  Salade de pomme de terre (circuit-court) 	1  Salade farandole (circuit-court)		1  Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise 	1  Mortadelle*
	2  Salade de blé  	2  		2  Velouté du potager 	2  Surimi mayonnaise
	3	3		3	3
 PLATS	1  Longe de porc* braisé (circuit-court) 	1  Cotillons de boeuf aux confettis de poivrons 		1  Escalope de poulet au jus(circuit-court) 	1  Filet de lieu(c-c)tomate basilic(plat complet) 
	2  Beignet de poisson (circuit-court)	2  Mélange de légumineuse multicolore 		2  Omelette basquaise 	2  Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 
	3	3		3	3
 Accompagnement	1  Epinards 	1  Tortis tricolores 		1  Haricots verts en persillade 	
	2	2		2	
	3	3		3	
 LAITAGES	1 Chanteneige	1 Flan nappé au caramel		1 Emmental à la coupe	1 Petit suisse nature
	2 Frulos	2 Petit suisse aux fruits		2 Fromage blanc pate lisse	2 Brie à la coupe
	3	3		3	3
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)	1  Bugnes (circuit-court)		1 Banane	1 Compote pommes
	2 Poire	2 		2 Fruit (selon arrivage)	2 Ananas au sirop
	3	3		3	3

