





 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 18/03/2019 AU 22/03/2019  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
 <b>ENTRÉES</b>	1  Brocolis vinaigrette au citron  2  Salade Angevine 	1  Carottes rapées (circuit-court)  2  Salade nantaise (circuit-court)		1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2  Demi pamplemousse	1  Saucisson sec*  2  Friand au fromage
 <b>PLATS</b>	1  Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court)  2  Rondo poisson	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2 Aiguillette de poulet crousty		1  Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet)  2  Brandade provençale/pois chiches(plat complet) 	1  Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court)  2  Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 
 <b>Accompagnement</b>	1 Polenta crémeuse 	1 Haricot beurre persillé 			1 Epinards 
 <b>LAITAGES</b>	1 Coulommier à la coupe 2 Frulos	1 Petit suisse aromatisé 2 Saint moret		1 Fromy 2 Bleu des dômes à la coupe	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Carré ligeuil à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire 2 Fruit (selon arrivage)	1 Gâteau marbré  2  Pour tous les anniversaires du mois		1 Ile flottante 2 Liégeois au chocolat	1 Fruit (selon arrivage) 2 Golden(circuit-court)

