

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 08/04/2019 AU 12/04/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 8	mardi 9		jeudi 11	vendredi 12
 ENTRÉES	1  Taboulé 	1  Mélange tendre pousse (circuit-court)		1  Radis beurre	1  Betterave rouge et sa vinaigrette au cidre 
	2  Salade western (circuit-court) 	2  Salade nantaise (circuit-court)		2  Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court) 	2  Salade paysanne 
	3				
 PLATS	1  Escalope viennoise (circuit-court)	1  Coquillettes au jambon*(plat complet)  		1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 	1  Poisson doré au beurre (circuit-court)
	2  Crêpe au fromage	2  Coquilllette provençale au légumes(plat complet)  		2  Tortilla galette	2  Saucisson chaud* 
3					
 Accompagnement	Carottes 			Epinards 	Gratin dauphinois (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Yaourt aromatisé	1 Fromage fondu		1 Petit suisse nature	1 Petit vougeot à la coupe
	2 Reblochon à la coupe	2 Saint-Florentin à la coupe		2 Saint paulin à la coupe	2 Yaourt nature nova
3					
 DESSERTS	1 Poire	1 Ile flottante		1 Moëlleux aux framboises 	1 Fruit (selon arrivage)
	2 Banane	2 Glace batonnet à la vanille		2  Pour tous les anniversaires du mois	2 Pomme (circuit-court)
3					