

Elaboré et/ou cuisiné sur place
 RPC

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 Produit issu de la filière bio

Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
 Plât sans viande

RPC
 Restauration Pour Collectivités

Menu Dirigé bio
 DU 11/02/2019 AU 15/02/2019

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 11	mardi 12		jeudi 14	vendredi 15
ENTRÉES	1 Soupe de légumes 2 Terrine de légumes 3 Champignons à la Grecque	1 Cœur de laitue (circuit-court) 2 Demi pamplemousse 3 Concombre au fromage blanc		1 Carottes rapées et sa vinaigrette de framboise 2 Salade nantaise 3 Tomate maïs vinaigrette	1 Betteraves rouges à la grenadine 2 Salade haricot vert/tomate au vinaigre de cidre 3 Salade bretonne
PLATS	1 Boulette de boeuf à la parisienne 2 Crousti fromage	1 Croque monsieur* (circuit-court) 2 Nugget's de blé (circuit-court)		1 Brandade de morue (plat complet)(cir-court) 2 Saucisses* et purée pomme de terre(plat complet)	1 Poulet roti au jus (circuit-court) 2 Croustillon de colin (circuit-court)
Accompagnement	Lentilles au jus	Haricot beurre persillé			Endives à la crème(circuit-court)
LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Buchette mélange à la coupe 3 Fromage enveloppé	1 Coulommier à la coupe 2 Petit suisse nature 3 Fromage enveloppé		1 Saint-Marcellin à la coupe 2 Pate lisse 3 Fromage enveloppé	1 Flan chocolat 2 Fromage fondu 3 Reblochon à la coupe
DESSERTS	1 Kiwi 2 Pomme (circuit-court) 3 Ananas frais	1 Compote de fruits (circuit-court) 2 Oreillons d'abricots au sirop 3 Mirabelles au sirop		1 Banane 2 Orange 3 Kiwi	1 Gâteau au yaourt 2 Pour tous les anniversaires du mois

