



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

# Menu Dirigé bio

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

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu carnaval

**lundi 4**

**mardi 5**

**jeudi 7**

**vendredi 8**



1

Salade de pomme de terre  
(circuit-court)

Salade farandole  
(circuit-court)

2

Salade de blé



3

Salade de riz camarguaise

Betteraves rouges à la  
vinaigrette de framboises



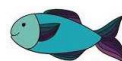
Velouté du potager

Chou-fleur  
et sa vinaigrette au curry

Mortadelle\*

Surimi mayonnaise

Friand au fromage



1

Longe de porc\* braisé  
(circuit-court)

Cotillons de boeuf aux  
confettis de poivrons

2

Beignet de poisson  
(circuit-court)

Mélange de légumineuse  
multicolore

Escalope de poulet  
au jus(circuit-court)

Omelette basquaise

Filet lieu tomate basilic



Gât.foie volaille/quenelle  
(plat complet)(circ-court)

**PLATS**



1

Epinards

Tortis tricolores



Haricots verts  
en persillade

Chanteneige

1

Frulos

2

Reblochon  
à la coupe

3

Flan nappé au  
caramel

Petit nova  
aromatisé



Emmental à la coupe

Fromage blanc  
pate lisse

Fromage enveloppé

Petit suisse nature

Brie à la coupe

Fromage enveloppé

**LAITAGES**



1

Pomme (circuit-court)

2

Poire

3

Ananas frais

Bugnes  
(circuit-court)



Banane

Fruit  
(selon arrivage)

Kiwi

Compote pommes

Ananas au sirop

Salade d'agrumes

**DESSERTS**

