

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

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Dirigé bio

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
 ENTRÉES	1  Brocolis vinaigrette au citron  2  Salade Angevine  3  Soupe paysanne 	Carottes rapées (circuit-court)    Salade nantaise (circuit-court)  Salade florida (circuit-court) 		 Salade verte   Demi pampleousse Chou rouge aux lardons* vinaigrette 	Saucisson sec*  Friand au fromage  Cervelas* en salade 
 PLATS	1  Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court)  2  Rondo poisson 3	 Poisson doré au beurre (circuit-court) Aiguillette de poulet crousty		1  Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet)  2  Brandade provençale/pois chiches(plat complet)  3  Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 	 Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court)   Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 
 Accompagnement	Polenta crémeuse  	Haricot beurre persillé 			Epinards 
 LAITAGES	1 Coulommier à la coupe 2 Frulos 3 Fromage enveloppé	Petit suisse aromatisé Saint moret Saint-Florentin à la coupe		Fromy Bleu des dômes à la coupe Fromage enveloppé	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Carré ligeuil à la coupe Fromage enveloppé
 DESSERTS	1 Poire 2 Fruit (selon arrivage) 3 Kiwi	Gâteau marbré   Pour tous les anniversaires du mois		Ile flottante Liégeois au chocolat Crème dessert saveur praliné	Fruit (selon arrivage) Pomme (circuit-court)  Ananas frais