



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 25/03/2019 AU 29/03/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu élaboré par les enfants

	lundi 25	mardi 26		jeudi 28	vendredi 29
ENTRÉES	1 Achard de légumes (circuit-court) 2 Betteraves rouges à la grenadine et tomate 3 Champignons à la Grecque	1 Taboulé 2 Salade parmentière(c-c) vinaigrette échalotte 3 Salade de blé au surimi		1 Salade verte batavia (circuit-court) 2 Demi pamplemousse 3 Tomate à la mozzarella	1 Radis beurre (circuit-court) 2 Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court) 3 Céleris rémoulade (circuit-court)
PLATS	1 Sauté de poulet à la crème(circuit-court) 2 Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court) 3	1 Palette de porc* à la provençale 2 Roulé au fromage (circuit-court)		1 Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 2 Piperade de légumes à l'oriental	1 Poisson pané (circuit-court) 2 Grignotte de poulet (circuit-court)
Accompagnement	Riz	Courgettes à la niçoise (circuit-court)		Pates	Chou-fleur mozzarella
LAITAGES	1 Petit suisse nature 2 Saint paulin à la coupe 3 Fromage enveloppé	Fromage fondu Edam à la coupe Fromage enveloppé		Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) Fromage enveloppé	Tome blanche à la coupe Blanc battu Fromage enveloppé
DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Poire 3 Kiwi	Mousse au chocolat Glace pot vanille et fraise Crème dessert saveur praliné		Banane Fruit (selon arrivage) Pomme (circuit-court)	1 Compote de fruits (circuit-court) 2 Pêche au sirop 3 Poires cuites au miel

