

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 01/04/2019 AU 05/04/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 <b>ENTRÉES</b>	1  Duo carottes rapées huile olive/coriandre(cir-court) 	 Tomate		 Coeur de laitue (circuit-court)	 Crème de foie*
	2  Salade douceur (circuit-court) 	 Salade de chou à la mimolette(circuit-court) 		 Radis beurre	 Acras de morue
	3  Demi pamplemousse	 Céleris sauce gribiche (circuit-court) 		 Concombre à la vinaigrette de menthe 	 Terrine légumes aux 3 couleurs
 <b>PLATS</b>	1  Filet de colin à la normande(circuit-court) 	 Longe de porc* braisé (circuit-court) 		 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)  	 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) 
	2 Agneau sauce ketchup 	 Roulé raclette (circuit-court)		 Brandade de légumineuse pois chiches(plat complet) 	 Haché de cabillaud à la milanaise(circuit-court) 
 <b>Accompagnement</b>	Semoule  	Petits pois au jus 			Brocolis 
 <b>LAITAGES</b>	1 Bûche du Pilat à la coupe	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)		Petit louis tartine	Fromage blanc 
	2 Petit suisse aromatisé	Bleuet des prairies à la coupe		Saint-Marcellin à la coupe	Port salut à la coupe
	3 Fromage enveloppé	Fromage enveloppé		Fromage enveloppé	Fromage enveloppé
 <b>DESSERTS</b>	1 Fruit (selon arrivage)	Compote de fruits (circuit-court)  		Flan chocolat	Banane
	2 Pomme (circuit-court)	Ananas au sirop		Glace pot vanille et fraise	Fruit (selon arrivage)
	3 Kiwi	Pêche cuite à la gelée de groseille 		Liégeois maestro vanille	Ananas frais

