

 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 08/04/2019 AU 12/04/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

| | lundi 8 | mardi 9 | | jeudi 11 | vendredi 12 |
|---|--|--|--|--|---|
|  ENTRÉES | 1  Taboulé   2  Salade western (circuit-court)  3  Salade des rizières  | 1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2  Salade nantaise (circuit-court) 3  Demi pamplemousse | | 1  Radis beurre 2  Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court)  3  Tomate | 1  Betterave rouge et sa vinaigrette au cidre  2  Salade paysanne  3  Brocolis sauce tartare  |
|  PLATS | 1  Escalope viennoise (circuit-court) 2  Crêpe au fromage 3 | 1  Coquillettes au jambon*(plat complet)   2  Coquilllette provençale au légumes(plat complet)   3 | | 1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  2  Tortilla galette | 1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2  Saucisson chaud*  3 |
|  Accompagnement | 1  Carottes  | | | 1  Epinards   | 1  Gratin dauphinois (circuit-court)   |
|  LAITAGES | 1 Yaourt aromatisé 2 Reblochon à la coupe 3 Fromage enveloppé | 1 Fromage fondu 2 Saint-Florentin à la coupe 3 Fromage enveloppé | | 1 Petit suisse nature 2 Saint paulin à la coupe 3 Fromage enveloppé | 1 Petit vougeot à la coupe 2 Yaourt nature nova 3 Fromage enveloppé |
|  DESSERTS | 1 Poire 2 Banane 3 Fruit (selon arrivage) | 1 Ile flottante 2 Glace batonnet à la vanille 3 Crème dessert saveur praliné | | 1 Moëlleux aux framboises  2  Pour tous les anniversaires du mois 3 | 1 Fruit (selon arrivage) 2 Pomme (circuit-court) 3 Ananas frais |

