



 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Bio Hebdo
 DU 02/09/2021 AU 03/09/2021
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

				jeudi 2	vendredi 3
 1 2 ENTRÉES 3				 Tomate  Salade grecque 	Friand à la viande*   Feuilleté au fromage 
 1  2 PLATS 3				 Grignotte de poulet au jus(circuit-court)  Quenelle de brochet à la lyonnaise(circ-court) 	 Filet de hoki MSC à la crème de curry(cir-court)   Roti de boeuf au jus 
  Accompagnement				 Riz  	 Carottes à la persillade 
 1 2 LAITAGES 3				Saint moret Edam à la coupe	Carré ligueil à la coupe Petit suisse nature
 1 2 DESSERTS 3				Nappé au caramel Crème dessert chocolat	Raisin Banane 