

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

* = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Standard

DU 25/03/2019 AU 29/03/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu élaboré par les enfants

	lundi 25	mardi 26		jeudi 28	vendredi 29
 ENTRÉES	 Achard de légumes (circuit-court) 	 Taboulé  		 Salade verte batavia (circuit-court)	 Radis beurre (circuit-court)
 PLATS	 Sauté de poulet à la crème(circuit-court)   Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court) 	 Palette de porc* à la provençale   Roulé au fromage (circuit-court)		 Steak haché bouchère au jus(circuit-court)   Piperade de légumes à l'oriental 	 Poisson pané (circuit-court)  Grignotte de poulet (circuit-court)
 Accompagnement	Riz 	Courgettes à la niçoise (circuit-court) 		Pennes 	Chou-fleur mozzarella 
 LAITAGES	Petit suisse nature	Fromage fondu		Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Tome blanche à la coupe
 DESSERTS	Fruit (selon arrivage)	Mousse au chocolat Glace pot vanille et fraise		Banane	Compote de fruits (circuit-court) 

