


 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 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
 ENTRÉES	1  Duo carottes rapées huile olive/coriandre(cir-court)  2 3	 Tomate		 Coeur de laitue (circuit-court)	 Crème de foie*  Acras de morue
 PLATS	1  Filet de colin à la normande(circuit-court)  2 Agneau sauce ketchup  3	 Longe de porc* braisé (circuit-court)   Roulé raclette (circuit-court)		 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)   Brandade de légumineuse pois chiches(plat complet) 	 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)   Haché de cabillaud à la milanaise(circuit-court) 
 Accompagnement	Semoule  	Petits pois au jus 			Brocolis 
 LAITAGES	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 3	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)		Petit louis tartine	Fromage blanc pate lisse
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	Compote de fruits (circuit-court) 		Flan chocolat	Banane