

 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 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 3	1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2 3		1  Radis beurre 2 3	1  Betterave rouge et sa vinaigrette au cidre  2 3
 PLATS	1  Escalope viennoise (circuit-court) 2  Crêpe au fromage 3	1  Coquillettes au jambon*(plat complet)   2  Coquillotte provençale aux légumes (plat complet)   3		1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  2  Tortilla galette 3	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2  Saucisson chaud*  3
 Accompagnement	Carottes 			Epinards 	Gratin dauphinois (circuit-court) 
 LAITAGES	Yaourt aromatisé	Fromage fondu		Petit suisse nature	Petit vougeot à la coupe
 DESSERTS	Poire	Ile flottante Glace batonnet à la vanille		Moëlleux aux framboises   Pour tous les anniversaires du mois	Fruit (selon arrivage)