














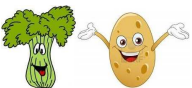











 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc  Plat sans viande


**Menu Bistrot**  
 DU 06/05/2019 AU 10/05/2019  
Restauration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 6	mardi 7		jeudi 9	vendredi 10
 <b>ENTRÉES</b>					
 <b>PLATS</b>	1 Normandin de veau au jus  2  Haché de cabillaud à la milanaise(circuit-court)  3	 Poisson blanc meunière (circuit-court)  Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 		 Hachi volaille à la crème (plat complet)(cir-court)   Brandade de légumineuse pois chiches(plat complet) 	 Mijotée de porc* (circuit-court)   Pépites colin 3 céréales (circuit-court)
 <b>Accompagnement</b>	Petit pois au jus  Haricot beurre 	Epinards  Coquillettes 		Mélange tendre pousse (circuit-court)	Carottes  Semoule 
 <b>LAITAGES</b>	1 Coulommier à la coupe 2 Danone aromatisé 3	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Bleu des dômes à la coupe		Brie à la coupe Petit louis tartine	Petit suisse nature Chantailou ail/fines herbes
 <b>DESSERTS</b>	1 Compote de fruits (circuit-court)  2 Oreillons d'abricots au sirop 3	Fruit (selon arrivage) Pomme (circuit-court)		Liégeois maestro vanille Glace batonnet au chocolat	Banane Poire

