








 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 20/05/2019 AU 24/05/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 20	mardi 21		jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES				 Macédoine de légumes (circuit-court)   Salade de boulgour 	
 PLATS	1 Agneau à la romaine  2  Mélange de légumineuse multicolore  3	 Volaille façon milanaise (circuit-court)  Poisson pané (circuit-court)		 Quiche lorraine* (circuit-court)  Croque au fromage (circuit-court)	 Filet de lieu à la crème safranée(circ-court)   Sauce bolognaise (circuit-court) 
 Accompagnement	Semoule   Blettes persillées 	Gratin de brocolis  Pommes boulangères (circuit-court) 		 Salade verte batavia (circuit-court)	Macaronis  Epinards 
 LAITAGES	1 Saint paulin à la coupe 2 Yaourt aromatisé 3	Tome blanche à la coupe Tartare		Flan vanille Saint-Marcellin à la coupe	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Bûche du Pilat à la coupe
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pomme (circuit-court) 3	Mousse au chocolat Glace batonnet à la vanille		Fruit (selon arrivage) Banane	Ananas au sirop Pêche au sirop

