



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Bio

DU 11/02/2019 AU 15/02/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

lundi 11

mardi 12

mercredi 13

jeudi 14

vendredi 15



1

2

ENTRÉES 3

Terrine de légumes



Coeur de laitue
(circuit-court)



Soupe paysanne



Carottes rapées et sa
vinaigrette de framboise



Betteraves rouges à
la grenadine



1

2

PLATS 3

Boulette de boeuf
à la parisienne



Crousti fromage



Croque monsieur*
(circuit-court)



Nugget's de blé
(circuit-court)



Cordon bleu de
volaille(circuit-court)



Haché de thon
milanaise(circuit-court)



Brandade de morue
(plat complet)(cir-court)



Croustillon de colin
(circuit-court)



Accompagnement

Lentilles
au jus



Haricot beurre
persillé



Coquillettes



Endives à la
crème(circuit-court)



1

2

LAITAGES 3

Buchette mélange à la
coupe

Petit suisse nature

Yaourt nature

Saint-Marcellin
à la coupe

Flan chocolat



1

2

DESSERTS 3

Kiwi

Compote de fruits
(circuit-court)



Poire

Orange

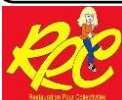
Gâteau au yaourt



Pour tous les
anniversaires du mois

GOÛTERS

Brioche
Confiture de fraises



Restauration Pour Collectivités