



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 11/03/2019 AU 15/03/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

lundi 11

mardi 12

mercredi 13

jeudi 14

vendredi 15



1



Salade de riz
multicolore



2



Salade douceur
(circuit-court)



Salade de perles
aux 3 couleurs



Salade haricots verts
vinaigrette mimosa



Acras de morue

ENTRÉES 3



1



Cordon bleu de
volaille(circuit-court)

2



Nugget's de blé
(circuit-court)



Blanquette de la mer



Feuilleté au
fromage



Croissant au jambon
de dinde(circuit-court)



Normandin de veau
au jus



Crousti fromage



Beaufilet colin(c-court)
à la crème d'avocat



PLATS 3



Accompagnement

Gratin breton



Spaghettis



Epinards



Petits pois carottes



Purée de pomme de terre
(circuit-court)



LAITAGES 3

1

Camembert à la
coupe

2

Yaourt panier fruits
mixés

Petit suisse nature

Yaourt au sucre
de canne



Petit moulé



DESSERTS 3

1

Fruit
(selon arrivage)

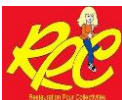
2

Oreillons d'abricots
au sirop

Banane

Beignet aux pommes

Banane



Restauration Pour Collectivités