



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 14/01/2019 AU 18/01/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

lundi 14

mardi 15

mercredi 16

jeudi 17

vendredi 18



1
2

Salade de pomme de terre
mimosa(circuit-court)



Salade nantaise
(circuit-court)



Carottes rapées et maïs
(circuit-court)



Salade douceur
(circuit-court)



Brocolis sauce tartare



ENTRÉES 3



1
2
3

Poulet roti au jus
(circuit-court)



Roti de porc* au jus
(circuit-court)



Filet lieu au pain d'épice



Boulette de veau
marengo



Blanquette de poisson



Poisson pané

PLATS



Accompagnement

Jeunes carottes



Flageolets



Gratin dauphinois
(circuit-court)



Mousseline de potiron



Gratin de macaronis



Frulos

Fraidou

Danone nature

Coeur de bleu

Buchette mélange à la
coupe

LAITAGES



1
2
3

Orange

Compote pomme

Clémentine

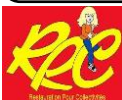
Eclair à la vanille

Clémenvilla

DESSERTS

GOÛTERS

Croissant
Jus de raisin



Restauration Pour Collectivités