































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

 **Menu Bio**
 DU 16/09/2019 AU 20/09/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 16	mardi 17		jeudi 19	vendredi 20
 ENTRÉES	 Salade de perles marine 	 Achard de légumes (circuit-court) 		 Tomate	 Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès 
 PLATS	1 Nugget's de poulet 2  Paupiette de saumon saumonée (circuit-court)  3	1 2  Parmentier de légumineuses (plat complet)(c-court)  3		 Steak haché bouchère au jus(circuit-court)   Croustillon de colin (circuit-court)	 Filet de lieu et saumon saumonée citron(circuit-court) 
 Accompagnement	 Flan de courgettes (circuit-court) 			 Petit pois 	  Riz
 LAITAGES	1 Saint-Marcellin à la coupe 2 3	Yaourt aromatisé Danone		 Yaourt au sucre de canne	Emmental à la coupe
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court)  2 3	Oreillons d'abricots au sirop		Beignet aux pommes	Banane

