

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande












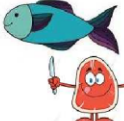
























Menu Bio

DU 18/03/2019 AU 22/03/2019



Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19	Menu printemps mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
 ENTRÉES	1  Brocolis vinaigrette au citron  2	1  Carottes rapées (circuit-court)   2	1  Radis beurre (circuit-court) 2	1  Salade verte  2	1  Friand au fromage 
 PLATS	1  Rondo poisson 2 3	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2 Aiguillette de poulet crousty 3	1  Brochette volaille sauce barbecue(c-court)  2  Brochette de poisson panée	1  Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet)  2  Brandade provençale/pois chiches(plat complet) 	1  Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court)  2  Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 
 Accompagnement	Polenta crémeuse  	Haricot beurre persillé 	Jardinière de légumes (circuit-court)  	Epinards 	
 LAITAGES	1 Coulommier à la coupe 2 3	Saint moret	Fromage blanc pate lisse	Fromy	Carré ligeuil à la coupe
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Gâteau marbré  2  Pour tous les anniversaires du mois 3	1 Glace batonnet à la vanille 2 3	Liégeois au chocolat	1 Pomme (circuit-court) 