





























 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 02/09/2019 AU 06/09/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 2	mardi 3		jeudi 5	vendredi 6
 ENTRÉES	1 Radis beurre (circuit-court) 2 3	 Salade verte batavia (circuit-court)		 Carottes rapées (circuit-court) 	 Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique 
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Coquillettes printanière/ légumineuse(plat complet)  3	1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Haché de thon façon niçoise(circuit-court) 		 Bruschetta Napolitaine 	 Poisson pané (circuit-court)  Cordon bleu de volaille(circuit-court)
 Accompagnement		 Courgettes façon picarde (circuit-court)		 Salade de riz 	 Chou-fleur à la crème 
 LAITAGES	1 Croc'lait président 2 3	 Petit nova		Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)	Bûche du Pilat à la coupe
 DESSERTS	1   Compote de fruits (circuit-court) 2 3	Glace batonnet à la vanille		Pêche	Liégeois au chocolat

