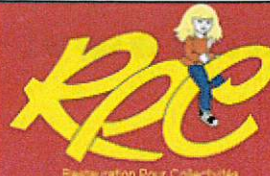


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Bio
 DU 23/09/2019 AU 27/09/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 23	mardi 24		jeudi 26	vendredi 27
 ENTRÉES	1  Salade de riz multicolore   2  Concombre et tomate vinaigrette  3	1  Radis beurre (circuit-court)  2 3		1  Surimi mayonnaise  2 3	
 PLATS	1  Beignet de poisson (circuit-court) 2 3	1  Coquillettes au jambon de dinde(plat complet)  2  Gratin de macaronis à l'oriental(plat complet)  3		1  Normandin de veau au jus  2  Brouillade au parmesan  3	1  Beaufilet colin see tomate et semoule(plat complet)  2 3
 Accompagnement	1  Brocolis à la crème  2 3			1  Haricots verts persillés   2 3	
 LAITAGES	1  Camembert à la coupe 2 3	1  Frulos 2 3		1  Crème à la vanille 2 3	1  Yaourt nature fermier (circuit-court) 2 3
 DESSERTS	1  Raisin 2 3	1  Compote de fruits (circuit-court)   2 3		1  Gâteau au chocolat  2 3  Pour tous les anniversaires du mois	1  Kiwi 2 3