



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 28/01/2019 AU 01/02/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

lundi 28

mardi 29

mercredi 30

jeudi 31

vendredi 1



1
2

Betteraves rouges cuites
sauce au yaourt



Crêpe au fromage

Ciselée d'iceberg
(circuit-court)

Salade du berger



Carottes rapées(cir.court)
vinaigrette balsamique



ENTRÉES 3



1
2
3

Roti de boeuf
au jus



Aiguillette de poulet
au jus(circuit-court)



Parmentier boeuf/potiron
(plat complet)(circ-court)



Pizza margherita
(circuit-court)

Colin tomate et basilic
coquillettes(plat complet)



PLATS



Accompagnement

Petits pois
carottes



Endives parmentière



Mousseline de potiron
(circuit-court)



Haricot beurre
persillé



LAITAGES

1
2
3

Emmental à la coupe

Petit suisse aromatisé

Petit vougeot
à la coupe

Croc'lait président

Yaourt nature



DESSERTS

1
2
3

Mousse au chocolat

Poire

Kiwi

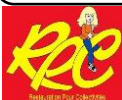
Banane

Compote de fruits
(circuit-court)



GOÛTERS

Baguette / Kiri
Jus d'orange



Restauration Pour Collectivités