



 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 30/09/2019 AU 04/10/2019  
Restauration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 30	mardi 1		jeudi 3	vendredi 4
 <b>ENTRÉES</b>	1  Betteraves rouges à la grenadine   2  Acras de morue	1  Acras de morue		1  Coeur de laitue (circuit-court)	1  Salade florida (circuit-court) 
 <b>PLATS</b>	1  Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court)  2  paghetti aux légumineuses (plat complet)  3	1  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)  2  Brochette de poisson panée		1  Feuilleté hot-dog* (circuit-court) 2  Omelette nature 	1  Poissonnette
 <b>Accompagnement</b>		1  Courgettes momay (circuit-court) 		1  Jardinière de légumes  	1  Epinards  
 <b>LAITAGES</b>	1 Tartare 2 3	1 Yaourt au lait entier 		1 Frulos	1 Tome grise à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire 2 3	1  Biscuit de savoie  2  Pour tous les anniversaires du mois 3		1 Banane	1 Semoule vanille sur lit caramel

