



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 04/03/2019 AU 08/03/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 4	Menu carnaval mardi 5	Le carnaval brésilien mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
 ENTRÉES	1 2 3 Salade de blé	Salade farandole (circuit-court) 	Salade brésilienne	Betteraves rouges à la vinaigrette de framboises	Surimi mayonnaise
 PLATS	1 Longe de porc* braisé (circuit-court) 2 Beignet de poisson (circuit-court) 3	1 Cotillons de boeuf aux confettis de poivrons 2 Mélange de légumineuse multicolore 3	1 Moqueca de Bahia 2 Aiguillette de poulet à la brésilienne(c-court) 3	1 Escalope de poulet au jus(circuit-court) 2 Omelette basquaise 3	1 Filet lieu tomate basilic 2 3
 Accompagnement	Epinards	Tortis tricolores 	Riz arlequin 	Haricots verts en persillade	
 LAITAGES	1 Chanteneige 2 3	1 Flan nappé au caramel 2 Petit nova aromatisé 3	1 Flan coco maison 2 3	1 Emmental à la coupe 2 3	1 Brie à la coupe 2 3
 DESSERTS	1 Pomme (circuit-court) 2 3	1 Bugnes (circuit-court) 2 3	1 Bugnes (circuit-court) 2 3	1 Banane 2 3	1 Compote pommes 2 3

