


























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


Menu Bio
 DU 28/09/2020 AU 02/10/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 28	mardi 29		jeudi 1	vendredi 2
 1 2 ENTRÉES 3	 Radis beurre (circuit-court)	 Taboulé 		 Tomate	 Salade d'endives vinaigrette(circ-court)
 1  2 PLATS 3	 Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)   Sauté de volaille créole 	 Crêpe au fromage		 Croustillon de colin (circuit-court)	 Filet lieu oseille/purée légume vert(plat complet)   Hachi parmentier (plat complet) 
  Accompagnement	Riz blanc 	Carottes rondelles à l'étouffée 		Flageolets 	
 1 2 LAITAGES 3	Samos	Yaourt nature		Fournol à la coupe	Fromage fondu
 1 2 DESSERTS 3	Compote de poires	Poire		Prune (sous réserve)	Crème dessert chocolat

