

 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 Mensuel
 DU 03/06/2019 AU 07/06/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 3	mardi 4		jeudi 6	vendredi 7
 ENTRÉES	1  Melon	1  Cœur de laitue (circuit-court)		1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	1  Tomate
	2  Carottes rapées au citron(circuit-court)  	2  Radis beurre (circuit-court)		2  Betteraves rouges cuites à la menthe 	2  Pastèque
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet)	1  Sauté de volaille aux olives(circuit-court) 		1  Quenelle de veau à la forestière(circuit-court) 	1  Poisson doré au beurre (circuit-court)
	2  Coquillettes printanière/ légumineuse(plat complet) 	2  Colin façon fisch & chips (circuit-court)		2  Blanquette de la mer (circuit-court) 	2  Grignottine de porc* au jus(circuit-court) 
	3				
 Accompagnement		 Brocolis 		 Riz  	 Epinards  
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	1 Fromage fondu 		1 Petit suisse nature	1 Brie à la coupe
	2 Edam à la coupe	2 Danone aromatisé		2 Tome blanche à la coupe	2 Petit louis tartine
	3				
 DESSERTS	1 Cocktail de fruits au sirop	1 Moëlleux aux framboises 		1 Fruit (selon arrivage)	1 Flan vanille
	2 Oreillons d'abricots au sirop			2 Pomme (circuit-court)	2 Glace batonnet fraise
	3	 Pour tous les anniversaires du mois			