

Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes




















\* = Plat avec du porc  
 Plats sans viande

# Menu Bio Mensuel

DU 10/06/2019 AU 14/06/2019

RPC  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 10	mardi 11		jeudi 13	vendredi 14
 <b>ENTRÉES</b>	1 Lundi de Pentecôte 2	 Taboulé  Salade de pâtes	 	 Salade verte batavia (circuit-court)  Carottes rapées(cir.court) vinaigrette balsamique	 Crème de foie*  Terrine de légumes
 <b>PLATS</b>	1 Lundi de Pentecôte 2 3	 Escalope viennoise (circuit-court)  Haché de cabillaud sauce ketchup(cir-court)		 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)  armentier de légumineuses (plat complet)(c-court)	 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)  Omelette sauce tomate
 <b>Accompagnement</b>	1 Lundi de Pentecôte	 Courgettes Andalouse (circuit-court)			 Haricot beurre
 <b>LAITAGES</b>	1 Lundi de Pentecôte 2 3	Pate lisse Bleu des dômes à la coupe		Bûche du Pilat à la coupe Fromy	Yaourt au sucre de canne Petit moulé
 <b>DESSERTS</b>	1 Lundi de Pentecôte 2 3	Fruit (selon arrivage) Poire		Glace pot vanille et fraise Ile flottante	Fruit (selon arrivage) Banane