

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 17/06/2019 AU 21/06/2019

 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	Menu Indien mardi 18		jeudi 20	vendredi 21
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade de blé   2 	1  Salade farandole (circuit-court) 2  Boulette de soja nature 		1  Pastèque 2  Melon	1  Betteraves rouges à la grenadine   2  Brocolis sauce aïoli 
 <b>PLATS</b>	1  Longe de porc* au jus(circuit-court)   2  Beignet de poisson (circuit-court) 3	1  Boulette d'agneau sauce au curry  2  Haché de thon sauce cannelle(circuit-court) 		1  Beaufilet colin au coulis de tomate(circuit-court)  2 Normandin de veau au jus  3	1  Poulet rôti et macaronis(plat complet)  2  Gratin macaronis à la provençale(plat complet) 
 <b>Accompagnement</b>	Carottes  	Riz et lentilles corail au beurre   		Petits pois  	
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt aromatisé  2 3	1 Buchette mélange à la coupe 2 Mini cabrette 3		1 Petit suisse nature 2 Chantailou ail/fines herbes 3	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 Yaourt nature 3
 <b>DESSERTS</b>	1 Fruit (selon arrivage)  2 3	1 Flan à la pistache 2 Glace sorbet aux agrumes 3		1 Gâteau yaourt aux griottes  2 Eclair au chocolat 3	1 Fruit (selon arrivage) 2 Poire williams 3

