


 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 01/07/2019 AU 05/07/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Pique-nique fin d'année

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES	1  Méli mélo de carottes râpées  	 Radis beurre (circuit-court)		 Salade verte au maïs (circuit-court)	Eau bouteille 50 cl
	2  Chou rouge aux pommes vinaigrette 	 Tomate en salade 		 Melon	
	3				
 PLATS	1  Sauce bolognaise (circuit-court) 	1  Aiguillette de poulet au jus (circuit-court) 		 Poisson pané (circuit-court)	 Sandwich club jambon/beurre*
	2  Nugget's de blé (circuit-court)	 Tortilla galette		 Roti de boeuf au jus 	Sandwich club thon mayonnaise
	3				
 Accompagnement	 Pennes 	 Haricots verts en persillade 		 Epinards 	Chips sachet 
 LAITAGES	1 Port salut à la coupe	Yaourt nature		Saint-Marcellin à la coupe	Petit filou tube
	2 Blanc battu	Coulommier à la coupe		Petit suisse nature	
	3				
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage)	Muffin aux pépites de chocolat 		Compote de fruits (circuit-court)  	Berlingot compote de pommes 
	2 Poire	 Pour tous les anniversaires du mois		Salade d'agrumes	
	3				

