


 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 27/05/2019 AU 31/05/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 27	Menu Allemand mardi 28	jeudi 30	vendredi 31
 ENTRÉES	1  Melon 2  Pastèque	 1  Salade chou et carottes façon Krautsalat(c-court)  2 		 Radis beurre (circuit-court)  Tomate
 PLATS	1  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)  2  Haché de thon à l'orientale(circuit-court) 3	1  Saucisse de francfort*  2  Filet de lieu au pain d'épice(circuit-court)  3	Jour férié	 Croustillon de colin (circuit-court)  Poulet à la diable (circuit-court) 
 Accompagnement	Ratatouille camarguaise  	Pommes grenaille au sel (circuit-court) 	Jour férié	Petits pois carottes 
 LAITAGES	1 Emmental à la coupe 2 Cantadou 3	Blanc battu Fromage fondu 	Jour férié	Yaourt au lait entier  Port salut à la coupe
 DESSERTS	1 Glace petit pot vanille et chocolat 2 Nappé au caramel 3	 Gâteau marbré chocolat et griottes 	Jour férié	 Marmelade de fruits Salade d'agrumes