

 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande
















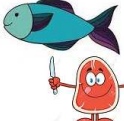






















Menu Bio Mensuel

DU 16/09/2019 AU 20/09/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 16	mardi 17		jeudi 19	vendredi 20
 ENTRÉES	1  Salade de perles marine  2  Salade de boulgour 	Carottes rapées et sa vinaigrette persillée   1  Achard de légumes (circuit-court) 		1  Salade feuille de chêne(circuit-court) 2  Tomate	1  Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès  2  Salade haricots verts vinaigrette balsamique 
 PLATS	1 Nugget's de poulet 2  Paupiette de saumon sse aurore(circuit-court) 	1  Grignottine porc*milanaise et sa purée(plat complet)  2  Parmentier de légumineuses (plat complet)(c-court) 		1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  2  Croustillon de colin (circuit-court)	1  Filet de lieu et sa sse citron(circuit-court)  2  Sauté de volaille aux olives(circuit-court) 
 Accompagnement	Flan de courgettes (circuit-court) 			Petit pois 	Riz  
 LAITAGES	1 Fromage blanc pate lisse 2 Saint-Marcellin à la coupe	Tartare Yaourt aromatisé danone		Yaourt au sucre de canne  Saint-Florentin à la coupe	Emmental à la coupe Petit suisse nature
 DESSERTS	1 Raisin 2 Pomme (circuit-court) 	Oreillons d'abricots au sirop Salade de fruits crus et cuits 		Beignet aux pommes Gâteau marbré 	Banane Kiwi