


 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 23/09/2019 AU 27/09/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 23	mardi 24		jeudi 26	vendredi 27
 ENTRÉES	1  Macédoine de légumes (circuit-court)  2  Salade de riz multicolore  	1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2  Concombre et tomate vinaigrette 		1  Salade douceur (circuit-court)  2  Radis beurre (circuit-court)	1  Saucisson sec* 2  Surimi mayonnaise
 PLATS	1  Rôti porc* aux saveurs de garrigue(circuit-court)  2  Beignet de poisson (circuit-court)	1  Coquillettes au jambon de dinde(plat complet)  2  Gratin de macaronis à l'oriental(plat complet) 		1 Normandin de veau au jus  2  Brouillade au parmesan 	1  Beaufilet colin see tomate et semoule(plat complet)  2  Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 
 Accompagnement	1 Brocolis à la crème 			1 Haricots verts persillés  	
 LAITAGES	1 Petit nova aromatisé 2 Camembert à la coupe	1 Petit vougeot à la coupe 2 Frulos		1 Chanteneige 2 Crème à la vanille	1 Yaourt nature fermier (circuit-court) 2 Saint paulin à la coupe
 DESSERTS	1 Raisin 2 Poire	1 Compote de fruits (circuit-court)   2 Mirabelles et poires au sirop		1 Gâteau au chocolat  2  Pour tous les anniversaires du mois	1 Kiwi 2 Pomme (circuit-court) 