


 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 30/09/2019 AU 04/10/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 30	mardi 1		jeudi 3	vendredi 4
 ENTRÉES	1  Soupe paysanne  2  Betteraves rouges à la grenadine  	Mortadelle* Acras de morue 		1  Coeur de laitue (circuit-court) 2  Concombre à la menthe (circuit-court) 	1  Tomate 2  Salade florida (circuit-court) 
 PLATS	1  Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court)  2  Spaghetti aux légumineuses (plat complet) 	1  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)  2  Brochette de poisson panée		1  Feuilleté hot-dog* (circuit-court) 2  Omelette nature 	1  Poissonnette 2  Grignotte de poulet (circuit-court)
 Accompagnement		Courgettes mornay (circuit-court) 		Jardinière de légumes  	Epinards  
 LAITAGES	1 Tartare 2 Petit suisse nature	Yaourt au lait entier  Port salut à la coupe		Frulos Bleu des dômes à la coupe	Tome grise à la coupe Carré frais
 DESSERTS	1 Poire 2 Pomme (circuit-court)	Biscuit de savoie   Pour tous les anniversaires du mois		Banane Raisin	Mousse au chocolat Semoule vanille sur lit caramel

