



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc



Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Bio Mensuel

DU 07/10/2019 AU 11/10/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu sel, poivre et condiments

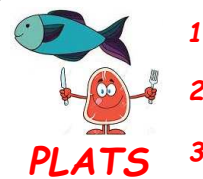
lundi 7



1 Salade douceur
vinaigrette aux anchois

2

3



1 Grignottine de porc*
sauce charcutière

2

Filet de lieu à la
graine de moutarde

3



Pommes grenaille
(circuit-court)



1 Galet frais laiterie
Foissiat(circuit-court)

2 Petit nova

3



1 Gâteau chocolat
corsé au poivre

2

3 Pour tous les
anniversaires du mois

Menu sucré salé

mardi 8

1 Betteraves rouges à
la grenadine

2

1 Poulet au caramel

2

Omelette
normande

3

Petit pois au jus

Yaourt au sucre
de canne

3

Raisin

Menu épices

jeudi 10

1 Chou blanc à la
vinaigrette au cumin

2

1 Steak haché
sauce au curry

2

Sauce légumineuse(lenti/mais
/har.r/p.ch)à la cannelle

3

Riz safrané

Rondelé aux épices

Bleuet des prairies
à la coupe

Flan vanille

Menu acidulémer

vendredi 11

1 Salade de blé
au pamplemousse

2

1 Paupiette de saumon à
la gelée de groseille

2

Longe de porc*
sauce acidulée

3

Endives au gratin
(circuit-court)

Fromage blanc
de campagne

Yaourt fermier Désiris
au citron (circuit-court)

Orange

Oreillons d'abricots
au sirop

