


 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 14/10/2019 AU 18/10/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15		jeudi 17	vendredi 18
 <b>ENTRÉES</b>	1 Mousson de canard	 Carottes rapées (circuit-court)  		 Salade de perles marine 	 Tomate
	2  Terrine légumes aux 3 couleurs			 Salade de boulgour  	 Chou rouge à la vinaigrette de framboises 
	3				
 <b>PLATS</b>	1  Poisson doré au beurre (circuit-court)	 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)  		 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) 	 Sauté de porc* aux olives(circuit-court) 
	2  Escalope viennoise (circuit-court)	 Brandade provençale/pois chiches(plat complet) 		 Quenelle de brochet sse Nantua(circuit-court) 	 Pépites colin 3 céréales (circuit-court)
	3				
 <b>Accompagnement</b>	Chou-fleur en gratin  			Epinards à la crème 	Coquillettes  
 <b>LAITAGES</b>	1 Tome grise à la coupe	Yaourt aromatisé 		Brie à la coupe	Yaourt nature
	2 Saint moret			Petit suisse nature	Emmental à la coupe
	3				
 <b>DESSERTS</b>	1 Mousse au chocolat	Fruit (selon arrivage) 		Orange	Ananas au sirop
	2 Oeufs à la neige			Poire	Compote pomme
	3				

