
















 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
 DU 04/09/2017 AU 08/09/2017
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
 ENTRÉES	1  Salade verte batavia 2 	1  Melon 2 	1  2 	1  Salade haricots verts vinaigrette balsamique 2 	1  Carottes rapées vinaigrette agrumes 2 
 VIANDES	1  Poulet roti au jus  2  	1  Steak haché bouchère au jus  2 	1  2 	1  Quenelle nature sauce tomate  2  	1  Poisson doré au beurre 2 
 LÉGUMES	1 Pommes noisettes 2	1 Courgettes à la provençale  2	1   2	1 Riz   2	1 Epinards  2
 FROMAGES	1 Yaourt au lait entier  2  3	1 Camembert à la coupe  2	1 2 3	1 Petit suisse aromatisé 2 3	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 3
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Gâteau marbré  2 3	1  2 3	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Glace petit pot vanille et chocolat 2 3

