






























 Elaboré et/ou cuisiné sur place  

 Produit issu de la filière bio  

 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc       Plat sans viande


**Menu Bistrot bio**  
 DU 08/01/2018 AU 12/01/2018  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 8	mardi 9		jeudi 11	Menu américain
					vendredi 12
 <b>ENTRÉES</b>	1 Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès  2  				
 <b>VIANDES</b>	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2 	1  Roti de porc* au jus  2 		1  Quenelle brochet 2  sauce écrevisses  	Cheesburger 
 <b>LÉGUMES</b>		Haricot vert persillé   Pommes dauphines		Epinards  Riz  	Frites Salade verte
 <b>FROMAGES</b>	1 2 Petit suisse nature 3	Cantal à la coupe		Bûche du Pilat à la coupe	Petit nova 
 <b>DESSERTS</b>	1 2 Pomme  3	Poire		Galette des rois  	Compote pomme caramélisé et banane à la cannelle 