






























 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 22/01/2018 AU 26/01/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Menu savoyard				
	lundi 22	mardi 23		jeudi 25	vendredi 26
 ENTRÉES					
 VIANDES	 Raclette* savoyarde (plat complet)  	 Steak haché bouchère au jus  		 Poulet à la crème	 Lieu tomate et basilic  
 LÉGUMES	Pomme de terre vapeur  Salade iceberg 	Flan de légumes  Pennes 		Riz   Epinards 	<i>Semoule</i>  Flageolets et carottes 
 FROMAGES	Yogurt nature	Port salut à la coupe		Yogurt aromatisé	 Petit vougeot à la coupe
 DESSERTS	Moëlleux aux myrtilles   	Clémenvilla		Poire	Mousse au chocolat

