












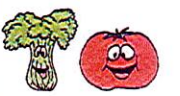















 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 \* = Plat avec du porc     Plat sans viande


**Menu Bistrot bio**  
 DU 29/01/2018 AU 02/02/2018  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 29	mardi 30		jeudi 1	C'est la chandeleur
					vendredi 2
 1 2 <b>ENTRÉES</b> 3					
 1 2 <b>VIANDES</b> 3	 Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)  	 Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 		 Cassoulet garni* (plat complet)  	 Beaufilet de colin au miel et citron vert  
 <b>LÉGUMES</b>	Salade verte 	Epinards   Pommes noisettes		Carotte vapeur  	Mousseline de potiron   Brocolis 
 1 2 <b>FROMAGES</b> 3	Tartare	Saint-Marcellin à la coupe		Petit nova 	Yaourt aromatisé 
 1 2 <b>DESSERTS</b> 3	Pomme 	Ile flottante		Kiwi	Crêpe demi lune fourré au chocolat 