





































 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 05/02/2018 AU 09/02/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 5	mardi 6		jeudi 8	Menu carnaval	vendredi 9
 1 2 ENTRÉES 3						 Salade farandole 
 1  2  VIANDES 3	 Poulet roti au jus   	 Longe de porc* braisée   		 Quenelle nature sauce tomate   	 Beaufilet de colin à la crème safranée   	
 LÉGUMES	Pommes grenaille au sel Salade verte	Chou-fleur en gratin  Coquillettes  		Riz   Champignons persillés 	Trio de légumes du carnaval  	
 1 2 FROMAGES 3	Petit nova 	Fromage blanc pâte lisse		Tome blanche à la coupe 	Chantailou ail/fines herbes 	
 1 2 DESSERTS 3	Clémenvilla	Compote pommes <i>in auzon</i>		Pomme	Bugnes 