



























 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 26/02/2018 AU 02/03/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 26	mardi 27		jeudi 1	vendredi 2
 1 2 ENTRÉES 3					
 1  2  VIANDES 3	Boulettes de boeuf 	Coquillettes BIO au jambon* (plat complet)  		Hachi parmentier (plat complet)   	lieu tomate basilic   
 LÉGUMES	Epinards  Ebly au beurre 	Gratin de pates   Brocolis 		Purée de pomme de terre  Salade verte 	Haricots verts persillés  Riz pilaff 
 1 2 FROMAGES 3	Yaourt au sucre de canne 	yaourt aromatisé		Cantal à la coupe	Brie à la coupe
 1 2 DESSERTS 3	Poire	Liégeois maestro vanille		Compote de fruits	Banane 