






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


Menu Bio
 DU 14/05/2018 AU 18/05/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15		jeudi 17	vendredi 18
 ENTRÉES	1 2 3 Acras de morue	1 2 Betteraves rouges au fromage blanc		1 2 Radis beurre	1 2 Tomate
 PLATS	1 2 3 Poulet roti au jus	1 2 Normandin de veau au jus		1 2 Coquillettes BIO au jambon*(plat complet)	1 2 Poisson pané
 Accompagnement	1 2 Petits pois au jus	1 2 Carottes à l'anglaise		1 2 Courgettes façon picarde	1 2 Courgettes façon picarde
 LAITAGES	1 2 3 Yaourt au sucre de canne	1 2 Petit suisse aromatisé		1 2 Tome blanche à la coupe	1 2 Saint-Félicien à la coupe
 DESSERTS	1 2 3 Pêche (sous réserve)	1 2 Roulé chocobar		1 2 Cerises	1 2 Crème à la catalane