

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes








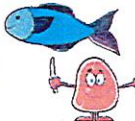






















* = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Bio

DU 28/05/2018 AU 01/06/2018

 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 28	Menu mange avec tes doigts mardi 29		Menu tout en couleurs jeudi 31	vendredi 1
 ENTRÉES	1  2 Salade de boulgour  3 	Carottes batonnet à croquer 		Salade farandole 	Feuilleté au fromage 
 PLATS	1 Quiche lorraine* 2  3	 Palette à la diable		 Farçi de boeuf sur lit de courgettes tomates  	 Poisson meunière 
 Accompagnement	Haricot beurre à la persillade 	Pommes noisettes 		Semoule Jaune   	Brocolis nature 
 LAITAGES	1 Petit nova  2 3	Edam à la coupe 		Blanc battu	Bûche du Pilat à la coupe
 DESSERTS	1 2 Pêche (sous réserve) 3	Brownies   Pour tous les anniversaires du mois		Compote aux fruits rouges  	Pomme 