































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 04/06/2018 AU 08/06/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Commission menus à Misérieux

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
ENTRÉES	1   2  Salade espagnole  3	1  Melon 2 	1  2 	1  2  Concombre et maïs vinaigrette 	1  Salade de tomates et maïs  2  
PLATS	1  Volaille Tex-mex  2  3	1  Rôti porc* aux saveurs de garrigue  2  	1  2 	1  Steak haché bouchère au jus  2 	1  Filet de poisson au coulis tomate/basilic  2  
Accompagnement	1  Ratatouille  2 3	1  Purée de pomme de terre  2 3	1  2 3	1  Epinards  2 3	1  Semoule  2 3
LAITAGES	1  Petit suisse nature 2 3	1  Emmental à la coupe Bio 2 3	1 2 3	1  Camembert bio  2 3	1  Yaourt aromatisé 2 3
DESSERTS	1  Nectarine 2 3	1  Glace pot vanille et fraise 2 3	1 2 3	1  Compote de pomme maison 2 3	1  Cerise 2 3