




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















































 Plat végétarien \* = Plat avec du porc  Plat sans viande

# Menu Bio

DU 02/11/2020 AU 06/11/2020

  
Restoration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

	lundi 2	mardi 3		jeudi 5	vendredi 6
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade haricots verts vinaigrette mimosa  2  	1  Ciselée d'iceberg (circuit-court)  2  		1  Salade nantaise (circuit-court)  2 	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  
 <b>PLATS</b>	1  Steak haché de boeuf sauce poivre(cir-court)  2  	1  Filet de hoki à la crème de pesto(circ-court)  2  		1  Escalope de volaille sauce tomate(circ-court)  2 	1  Oeufs à la crème  2  
 <b>l'accompagnement</b>	1 Macaronis 	1 Petits pois carottes  		1 Pomme de terre vapeur persillée(circ-court) 	1 Epinards 
 <b>LAITAGES</b>	1 Tartare nature 2 3	1 Saint paulin à la coupe 2 3		1 Bûche de chèvre à la coupe 2 3	1 Yaourt au sucre de canne  2 3
 <b>DESSERTS</b>	1 Poire  2 3	1 Brownies  2 		1 Compote de pommes   2 3	1 Clémentine 2 3