
























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

* = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menus Maternelles
 DU 18/03/2019 AU 22/03/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
 ENTRÉES	 Brocolis vinaigrette au citron 	 Carottes rapées (circuit-court) 		 Mélange tendre pousse (circuit-court)	 Saucisson sec* 
 PLATS	 Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court) 	 Poisson doré au beurre (circuit-court) Aiguillette de poulet crousty		 Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet) 	 Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court) 
 Accompagnement	Polenta crémeuse 	Haricot beurre persillé 			Epinards 
 LAITAGES	Frulos	Petit suisse aromatisé		Fromy	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)
 DESSERTS	Poire	Gâteau marbré 		Liégeois au chocolat	Fruit (selon arrivage)