

 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 08/04/2019 AU 12/04/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 8	mardi 9		jeudi 11	vendredi 12
 ENTRÉES	 Taboulé 	 Mélange tendre pousse (circuit-court)		 Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court) 	 Betterave rouge et sa vinaigrette au cidre 
 PLATS	 Escalope viennoise (circuit-court)  Crêpe au fromage	 Coquillettes au jambon*(plat complet)    Coquillotte provençale au légumineuses(plat complet)  		 Steak haché bouchère au jus(circuit-court)   Tortilla galette	 Poisson doré au beurre (circuit-court)
 Accompagnement	Carottes 			Epinards 	Gratin dauphinois (circuit-court) 
 LAITAGES	Yaourt aromatisé	Fromage fondu		Petit suisse nature	Yaourt nature nova
 DESSERTS	Banane	Glace batonnet à la vanille		Moëlleux aux framboises 	Fruit (selon arrivage)