

 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande

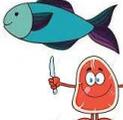


Menu Choix

DU 03/04/2019 AU 10/04/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 3	mercredi 10			
 ENTRÉES	1  Chou-fleur ravigotte 	1  Friand au fromage 			
	2  Salade nantaise (circuit-court)	Pâté croute*			
	3				
 PLATS	1  Poissonnette	 Poulet roti au jus (circuit-court) 			
	2 Nugget's de poulet	 Pépites colin 3 céréales (circuit-court)			
	3				
 Accompagnement	Gratin de macaronis 	Haricots verts en persillade 			
 LAITAGES	1 Velouté fruit	Camembert à la coupe			
	2 Saint moret	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)			
	3				
 DESSERTS	1 Poire	Compote de fruits (circuit-court) 			
	2 Banane	Salade de fruits crus cuits et son jus de citron 			
	3				

