

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












# Menu Froid

DU 03/09/2018 AU 07/09/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|   | lundi 3  | mardi 4   | mercredi 5   | jeudi 6  | vendredi 7   |
|---|--|---|--|--|--|
| <br><b>ENTRÉES</b>        |  Pastèque   |  Melon   |  Coeur de laitue (circuit-court)  |  Radis beurre (circuit-court)   |  Tomate   |
| <br><b>PLATS</b>          |  Poulet roti froid (circuit-court) <br> Surimi mayonnaise |  Rosbeef froid<br> Filet de poisson poché  |  Aiguillette de poulet pochée(circuit-court) <br> Oeuf dur coquille  |  Longe de porc* froid (circuit-court) <br> Terrine de poisson |  Tarte au fromage (circuit-court)<br> Quiche lorraine* (circuit-court) |
| <br><b>Accompagnement</b> |  Salade de coquillettes à l'italienne    |  Taboulé    |  Salade d'ébly   |  Salade de riz   |  Macédoine de légumes    |
| <br><b>LAITAGES</b>      | 1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)<br>2 Croc'lait président   | 1 Saint moret<br>2 Petit suisse nature  | 1 Petit louis tartine<br>2 Frulos  | 1 Pate lisse<br>2 Reblochon à la coupe   | 1 Bûche du Pilat à la coupe<br>2 Petit moulé   |
| <br><b>DESSERTS</b>     | 1 Nectarine<br>2 Golden(circuit-court)   | <br>1 Moëlleux aux fruits maison<br>2 Glace batonnet à la vanille  | <br>1 Compote de fruits (circuit-court)<br>2 Ananas au sirop  | 1 Pêche<br>2 Banane  | 1 Ile flottante<br>2 Liégeois maestro au chocolat  |

