

Elaboré et/ou cuisiné sur place
 RPC

Produit issu de la filière bio
 AB CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
 Plat sans viande



Menu Froid

DU 10/09/2018 AU 14/09/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

| | lundi 10 | mardi 11 | mercredi 12 | jeudi 13 | vendredi 14 |
|---|---|---|---|--|---|
|  ENTRÉES |  Radis beurre (circuit-court) |  Salade verte aux croutons (circuit-court) |  Pastèque |  Salade douceur (circuit-court)  |  Melon |
|  PLATS |  Roti de dinde froid (circuit-court)   Cake aux légumes  |  Saucisson cuit*   Filet de colin poché sauce aioli  |  Tarte au fromage (circuit-court)  Rosbeef froid |  Aiguillette de poulet pochée(circuit-court)   Surimi mayonnaise |  Longe de porc* froid (circuit-court)   Friand au fromage  |
|  Accompagnement |  Salade du puy  |  Salade du berger  |  Coquillettes marco-polo  |  Taboulé  |  Salade de blé  |
|  LAITAGES | 1 Petit suisse nature 2 Chantaillou ail/fines herbes 3 | 1 Crèmeux de Bourgogne à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés 3 Yoplait | 1 Buchette mélange à la coupe 2 Yaourt nature fermier 3 Barras(circuit-court) | 1 Brie à la coupe 2 Carré frais | 1 Yaourt aromatisé danone 2 Rondelé |
|  DESSERTS | 1 Compote pomme 2 Cocktail de fruits au sirop 3 | 1 Raisin | 1 Pomme (circuit-court) 2 Banane | 1 Glace pot vanille et fraise 2 Mousse au chocolat | 1 Poire (circuit-court) 2 Kiwi |

