



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Standard

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

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu vendange

lundi 10

mardi 11

mercredi 12

jeudi 13

vendredi 14



1
2

ENTRÉES 3

Salade du puy

Salade verte aux croustons
(circuit-court)

Coquillettes Marco-Polo

Melon

Feuilleté
au fromage
Mousson de canard



1
2

PLATS 3

Filet de dinde roti
au jus(circuit-court)

Nugget's de blé

Saucisson chaud*

Filet de poisson
poché sauce Aioli

Tarte au fromage
(circuit-court)

Roti de boeuf
au jus

Emincé de boeuf
sauce tomate

Moules sauce poulette

Colin façon
fisch & chips

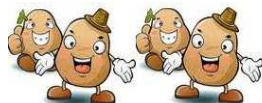
Longe de porc* braisé
(circuit-court)



Accompagnement

Carottes

Gratin dauphinois
(circuit-court)



Duo d'haricots
persillés

Semoule

Epinards



1
2

LAITAGES 3

Petit suisse nature

Crèmeux de Bourgogne à la
coupe

Yaourt panier fruits mixés
Yoplait

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)

Brie à la coupe

Yaourt aromatisé
danone



1
2

DESSERTS 3

Compote pomme

Raisin



Pomme (circuit-court)

Glace pot vanille et
fraise
Mousse chocolat au lait

Poire
(circuit-court)

