



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



# Menu Standard

DU 17/09/2018 AU 21/09/2018

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	Commission Brion vendredi 21
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade de perles marine 2	1  Carottes rapées vinaigr. persillée(circuit-court) 2	1  Pastèque 2	1  Coeur de laitue (circuit-court) 2	1  Salade haricots verts vinaigrette balsamique 2  Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès
 <b>PLATS</b>	1 Nugget's de poulet 2  Croustillon de colin 3	1  Grignotine de porc* à la milanaise 2  Paupiette de saumon sauce aurore 3	1  Poulet roti au jus (circuit-court) 2  Poisson pané 3	1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 2  Galette quinoa provençale 3	1  Filet de lieu et sa sauce citron 2  Sauté de volaille aux olives(circuit-court) 3
 <b>Accompagnement</b>	1 Flan de courgettes (circuit-court) 2	1 Purée de pomme de terre(circuit-court) 2	1 Gratin breton 2	1 Petits pois au jus 2	1 Riz 2
 <b>LAITAGES</b>	1 Fromage blanc pate lisse 2	1 Tartare nature 2	1 Brique maubert à la coupe 2	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2	1 Emmental à la coupe 2
 <b>DESSERTS</b>	1 Raisin 2	1 Ananas au sirop 2	1 Nappé au caramel 2 Glace batonnet au chocolat 3	1 Beignet aux pommes 2	1 Banane 2

