

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

  
**Menu Froid**  
 DU 06/09/2021 AU 10/09/2021  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 6	mardi 7		jeudi 9	vendredi 10
 <b>ENTRÉES</b>	 Tomate	 Melon		 Salade verte batavia (circuit-court)	 Salade douceur (circuit-court) 
 <b>PLATS</b>	 Jambon blanc*  Terrine de poisson	 Escalope volaille pochée (circuit-court)   Tarte au fromage		 Filet de poisson MSC poché(circuit-court)   Roti de veau froid 	 Longe de porc* froid (circuit-court)   Oeuf dur coquille mayonnaise 
 <b>Accompagnement</b>	 Salade de pâtes   Chips sachet	 Macédoine de légumes   Chips sachet		 Taboulé   Chips sachet	 Salade de boulgour   Chips sachet
 <b>LAITAGES</b>	Frulos Gouda à la coupe	Croc'lait président Yaourt nature		Cantafrais Fromage blanc	Bûche du Pilat à la coupe Petit suisse aromatisé
 <b>DESSERTS</b>	Raisin Galettes beurre	Nectarine Crème citronnée 		Pêche Eclair au chocolat	Banane Brioche nanterre (circuit-court)