
















 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 13/09/2021 AU 17/09/2021  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 13	mardi 14		jeudi 16	vendredi 17
 <b>ENTRÉES</b>	 Tomate vinaigrette	 Melon		 Radis beurre (circuit-court)	 Céleris sauce mousseline(circuit-court) 
 <b>PLATS</b>	 Tortilla galette et sa pointe de ketchup  Roti de veau froid 	 Escalope volaille pochée (circuit-court)   Surimi mayonnaise		 Aiguillette de poulet pochée(circuit-court)   Terrine de légumes	Quiche lorraine*  Oeuf dur coquille mayonnaise 
 <b>Accompagnement</b>	 Salade de perles aux trois couleurs   Chips sachet	 Salade de pomme de terre persillée   Chips sachet		 Salade de riz multicolore   Chips sachet	 Salade de lentilles   Chips sachet
 <b>LAITAGES</b>	Yaourt nature Fromy	Petit suisse aromatisé Camembert à la coupe		Emmental à la coupe Velouté fruit	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) Tome catalane à la coupe AOP
 <b>DESSERTS</b>	Pomme (circuit-court) Biscuit moelleux tronc cake	Nectarine Tarte au sucre (circuit-court)		Poire Churros au sucre	Banane Brownie 