



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Menu Choix

DU 04/09/2017 AU 08/09/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

| | lundi 4 | mardi 5 | mercredi 6 | jeudi 7 | vendredi 8 |
|---------------------------------|---|---|---|---|--|
| 1 2 ENTRÉES 3 | Salade verte batavia Radis beurre | Melon Concombre et maïs vinaigrette | Tomate Coeur de laitue | Salade haricots verts vinaigrette balsamique Betteraves rouges à la vinaigrette au xérés | Carottes râpées vinaigrette agrumes Pastèque |
| 1 2 VIANDES 3 | Poulet roti au jus Filet de lieu sauce ketchup | Steak haché bouchère au jus Crousti au fromage | Brochette de volaille Brochette de poisson panée | Quenelle nature sauce tomate Boule de veau à la sicilienne | Poisson doré au beurre Volaille façon milanaise |
| LÉGUMES | Pommes noisettes | Courgettes à la provençale | Coquillettes | Riz | Epinards |
| 1 2 FROMAGES 3 | Yaourt nature yoplait Tartare | Camembert à la coupe Pate lisse | Petit louis tartine Frulos | Petit suisse aromatisé Bleuet des prairies à la coupe | Bûche du Pilat à la coupe Carré frais |
| 1 2 DESSERTS 3 | Fruit (selon arrivage) Pomme | Gâteau marbré Beignet à la framboise | Compote de fruits Glace batonnet à la vanille | Fruit (selon arrivage) Banane | Glace petit pot vanille et chocolat Flan nappé au caramel |

