



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 Choix

DU 11/09/2017 AU 15/09/2017

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

**lundi 11**

**mardi 12**

**mercredi 13**

*Journée vendange*

**jeudi 14**

**vendredi 15**



1



Melon



Salade de lentilles



Friand au fromage



Salade verte  
aux croutons



Tomate

2



Demi pamplemousse



Salade de riz  
multicolore



Roulade de volaille  
cornichons



Radis beurre

**ENTRÉES 3**



1



Lasagne à la bolognaise  
(plat complet)



Filet de lieu au  
citron vert



Roti de boeuf  
sauce barbecue



Saucisson chaud\*



Aiguillette de poulet  
au jus



2



Cappelletti au saumon  
fumé (plat complet)



Quiche lorraine\*



Croustillon de colin



Filet de poisson  
poché sauce Aioli



Poisson pané

**VIANDES 3**



**LÉGUMES**

Brocolis



Duo haricots  
à la persillade



Gratin dauphinois



Petits pois



**FROMAGES 3**

1

Croc'lait président

Yaourt au sucre  
de canne



Buchette mélange à la  
coupe

Crèmeux de Bourgogne  
à la coupe

Brie à la coupe

2

Petit suisse nature

Tome grise à la  
coupe

Yaourt nature

Fromage blanc  
pate lisse

Rondelé



**DESSERTS 3**

1

Compote de pommes



Kiwi

Banane

Raisin

Crème dessert chocolat

2

Ananas au sirop

Poire

Raisin



Glace batonnet  
à la vanille

