

 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 18/09/2017 AU 22/09/2017

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Commission Nurieux-Volognat			lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
 ENTRÉES	1		Salade de perles aux 3 couleurs 				
	2		Taboulé 				
	3						
 VIANDES	1		Donuts de poulet au fromage fondu				
	2		Aiguillettes de poisson aux céréales				
 LÉGUMES	1		Flan de courgettes 				
	2						
 FROMAGES	1		Yaourt aromatisé danone				
	2		Saint-Florentin à la coupe				
 DESSERTS	1		Raisin				
	2		Pomme				
	3						

