

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 03/09/2018 AU 07/09/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

### Commission St-clair

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<b>ENTRÉES</b>	<p>1  Salade verte batavia (circuit-court)</p> <p>2  Pastèque</p>	<p>1  Melon</p> <p>2  Radis beurre (circuit-court)</p>	<p>1  Tomate</p> <p>2  Coeur de laitue (circuit-court)</p>	<p>1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte </p> <p>2  Céleris rémoulade/mais (circuit-court) </p>	<p>1  Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique </p> <p>2  Demi pamplemousse</p>
<b>PLATS</b>	<p>1  Poulet roti au jus (circuit-court) </p> <p>2  Steak haché de thon façon niçoise </p>	<p>1  Moussaka de boeuf (plat complet) </p> <p>2  Galette panée pois légumes</p>	<p>1  Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) </p> <p>2  Beaufilet de colin au miel et citron vert </p>	<p>1  Quenelle lyonnaise nature sse Napolitaine(cir-court) </p> <p>2  Boulette de veau marenge </p>	<p>1  Poisson pané</p> <p>2  Cordon bleu de volaille(circuit-court)</p>
<b>Accompagnement</b>	<p>Coquillettes  </p>	<p>Courgettes façon picarde (circuit-court) </p>	<p>Pommes noisettes</p>	<p>Riz </p>	<p>Chou-fleur </p>
<b>LAITAGES</b>	<p>1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)</p> <p>2 Croc'lait président</p>	<p>1 Saint moret</p> <p>2 Petit suisse nature</p>	<p>Petit louis tartine</p> <p>Frulos</p>	<p>Pate lisse</p> <p>Reblochon à la coupe</p>	<p>Bûche du Pilat à la coupe</p> <p>Petit moulé</p>
<b>DESSERTS</b>	<p>1 Nectarine</p> <p>2 Golden(circuit-court)</p>	<p>1 Moëlleux aux fruits maison </p> <p>2 Glace batonnet à la vanille</p>	<p>1 Compote de fruits (circuit-court) </p> <p>2 Ananas au sirop</p>	<p>Pêche</p> <p>Banane</p>	<p>Ile flottante</p> <p>Liégeois maestro au chocolat</p>

