



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 10/09/2018 AU 14/09/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu vendange

lundi 10

mardi 11

mercredi 12

jeudi 13

vendredi 14



1



Salade du puy



Salade verte aux croutons
(circuit-court)



Coquillettes Marco-Polo



Melon



Feuilleté
au fromage



2



Salade Camarguaise



Salade d'ebly mimosa



Salade douceur
(circuit-court)



Mousson de canard



ENTRÉES 3



1



Filet de dinde roti
au jus (circuit-court)



Saucisson chaud*



Tarte au fromage
(circuit-court)



Emincé de boeuf
sauce tomate



Colin façon
fisch & chips



2



Nugget's de blé



Filet de poisson
poché sauce Aioli



Roti de boeuf
au jus



Moules sauce poulette



Longe de porc* braisé
(circuit-court)



PLATS 3



Accompagnement

Carottes



Gratin dauphinois
(circuit-court)



Duo d'haricots
persillés



Semoule



Epinards



LAITAGES 3

Petit suisse nature

Crèmeux de Bourgogne à la
coupe

Yaourt nature fermier
Barras (circuit-court)

Brie à la coupe

Yaourt aromatisé
danone

Chantaillou
ail/fines herbes

Yaourt panier fruits mixés
Yoplait

Buchette mélange à la
coupe

Carré frais

Rondelé



DESSERTS 3

Compote pomme

Raisin

Pomme (circuit-court)

Glace pot vanille et
fraise

Poire
(circuit-court)

Cocktail de fruits
au sirop



Banane

Mousse chocolat au lait

Kiwi

