



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 17/09/2018 AU 21/09/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	Commission Brion vendredi 21
 ENTRÉES	1 Salade de perles marine 2 Salade de boulgour	1 Carottes rapées vinaigr. persillée(circuit-court) 2 Achard de légumes (circuit-court)	1 Pastèque 2 Mâche vinaigrette (circuit-court)	1 Coeur de laitue (circuit-court) 2 Tomate	1 Salade haricots verts vinaigrette balsamique 2 Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès
 PLATS	1 Nugget's de poulet 2 Croustillon de colin	1 Grignotine de porc* à la milanaise 2 Paupiette de saumon sauce aurore	1 Poulet roti au jus (circuit-court) 2 Poisson pané	1 Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 2 Galette quinoa provençale	1 Filet de lieu et sa sauce citron 2 Sauté de volaille aux olives(circuit-court)
 Accompagnement	Flan de courgettes (circuit-court)	Purée de pomme de terre(circuit-court)	Gratin breton	Petits pois au jus	Riz
 LAITAGES	1 Fromage blanc pate lisse 2 Saint-Marcellin à la coupe	1 Tartare nature 2 Yaourt aromatisé	1 Brique maubert à la coupe 2 Fromage fondu	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Saint-Florentin à la coupe	1 Emmental à la coupe 2 Petit suisse nature
 DESSERTS	1 Raisin 2 Pomme (circuit-court)	1 Ananas au sirop 2 Salade de fruits crus cuits et son jus de citron	1 Nappé au caramel 2 Glace batonnet au chocolat	1 Beignet aux pommes 2 Gâteau marbré	1 Banane 2 Kiwi

