





















































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 24/09/2018 AU 28/09/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
ENTRÉES	<p> 1  Macédoine de légumes (circuit-court) </p> <p>2  Salade de riz multicolore </p>	<p> Mélange tendre pousse (circuit-court) </p> <p> concombre aux pois chiches vinaigrette menthe </p>	<p> Salade verte noix et croustons(circuit-court)</p> <p></p>	<p> Duo carottes rapées huile olive/coriandre(cir-court) </p> <p> Radis beurre (circuit-court)</p>	<p> Saucisson sec*</p> <p> Surimi mayonnaise</p>
PLATS	<p> 1  Rôti porc* aux saveurs de garrigue(circuit-court) </p> <p>2  Boulette de soja nature</p>	<p> Lasagne à la bolognaise (plat complet)</p> <p> Raviolis au fromage sauce ricotta (plat complet) </p>	<p> Parmentier boeuf/potiron (plat complet)(circ-court) </p> <p> Filet de lieu forestière </p>	<p> Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) </p> <p> Omelette au fromage </p>	<p> Beaufilet de colin au coulis tomate/basilic </p> <p> Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) </p>
Accompagnement	<p> Brocolis à la crème </p>		<p> Purée de potiron (circuit-court) </p>	<p> Haricots verts en persillade </p>	<p> Semoule  </p>
LAITAGES	<p>1 Petit suisse nature</p> <p>2 Camembert à la coupe</p>	<p>Petit vougeot à la coupe</p> <p>Fruos</p>	<p>Fromage chèvre cabrette</p> <p>Fromage blanc pate lisse</p>	<p>Fondu carré président</p> <p>Bleu des dômes à la coupe</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Saint paulin à la coupe</p>
DESSERTS	<p>1 Raisin</p> <p>2 Poire (circuit-court)</p>	<p> Compote de fruits (circuit-court) </p> <p>Mirabelles et poires au sirop</p>	<p> Moëlleux aux pommes et miel </p> <p> Chausson aux pommes </p> <p></p>	<p>Tarte aux pépites de chocolat(circuit-court)</p> <p> Pour tous les anniversaires du mois</p>	<p>Kiwi</p> <p>Pomme (circuit-court)</p>