



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 01/10/2018 AU 05/10/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5	
 ENTRÉES	1 Betteraves rouges à la grenadine	Mortadelle*	Pastèque	Salade multi-feuille (circuit-court)	Tomate	
	2 concombre aux pois chiches vinaigrette menthe	Acras de morue	Mâche vinaigrette	Salade de chou à la mimolette(circuit-court)	Salade florida (circuit-court)	
	3					
 PLATS	1 Spaghettis à la Bolognaise (plat complet)(cir.court)	Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)	Soufflé au fromage sce napolitaine(circuit-court)	Feuilleté hot-dog* (circuit-court)	Poissonnette	
	2 Brochette de poisson panée	Omelette à la savoyarde	Farci de volaille sur lit de tomate(circuit-court)	Boulette de soja tomate basilic(circuit-court)	Filet de dinde roti au jus(circuit-court)	
	3					
 Accompagnement	Spaghettis	Courgettes façon picarde (circuit-court)	Riz	Jardinière de légumes	Epinards	
	1 Tartare	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Petit vougeot à la coupe	Frulos	Tome grise à la coupe	
	2 Petit suisse nature	Port salut à la coupe	Yaourt nature	Bleu des dômes à la coupe	Pavé demi sel	
 LAITAGES	3					
	 DESSERTS	1 Poire (circuit-court)	Biscuit de savoie	Compote pomme et coing (circuit-court)	Raisin	Semoule vanille sur lit caramel
		2 Pomme (circuit-court)	Pour tous les anniversaires du mois	Pêche au sirop	Banane	Liégeois maestro au chocolat
3						

