
































 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 02/09/2019 AU 06/09/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 2	mardi 3		jeudi 5	vendredi 6
 ENTRÉES	1  Melon	1  Salade verte batavia (circuit-court)		1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	1  Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique 
	2  Radis beurre (circuit-court)	2  Pastèque		2  Céleris rémoulade/maïs (circuit-court) 	2  Demi pamplemousse
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet)	1  Poulet roti au jus (circuit-court) 		1  Quenelle lyonnaise nature sse Napolitaine(cir-court) 	1  Poisson pané (circuit-court)
	2  Coquillettes printanière/ légumineuse(plat complet) 	2  Haché de thon façon niçoise(circuit-court) 		2  Boulette de veau marengo 	2  Cordon bleu de volaille(circuit-court)
	3				
 Accompagnement		 Courgettes façon picarde (circuit-court) 		 Riz  	 Chou-fleur 
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier (circuit-court)	1 Saint moret		1 Pate lisse	1 Bûche du Pilat à la coupe
	2 Croc'lait président	2 Petit suisse nature		2 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)	2 Petit moulé
	3				
 DESSERTS	1  Compote de fruits (circuit-court) 	1  Moëlleux aux fruits maison 		1 Pêche	1 Iceberg flottant
	2 Ananas au sirop	2 Glace batonnet à la vanille		2 Banane	2 Liégeois au chocolat
	3				

