



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 09/09/2019 AU 13/09/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu des vendangeurs

**lundi 9**

**mardi 10**

**jeudi 12**

**vendredi 13**



1



Salade du puy



Salade verte aux croustons  
(circuit-court)

2



Salade Camarguaise



Melon



Salade farandole  
(circuit-court)



Friand au fromage



Mousson de canard

**ENTRÉES 3**



1



Filet de dinde roti  
au jus (circuit-court)



Saucisson chaud\*



Boulette de boeuf  
sauce tomate



Colin façon fisch & chips  
(circuit-court)

2



Nugget's de blé  
(circuit-court)

Filet de poisson (ci-court)  
poché sauce Aioli



Moules sauce poulette



Longe de porc\* braisé  
(circuit-court)



**PLATS 3**



Carottes



Gratin dauphinois  
(circuit-court)



Semoule



Epinards



**Accompagnement**



1

Petit suisse nature

Crèmeux de Bourgogne à la  
coupe

Brie à la coupe

Yaourt aromatisé  
danone

2

Chantaillou  
ail/fines herbes

Yaourt panier fruits mixés  
Yoplait

Carré frais

Rondelé

**LAITAGES 3**



1

Compote pomme

Raisin

Glace pot vanille et  
fraise

Poire

2

Cocktail de fruits  
au sirop



Mousse au chocolat

Kiwi

**DESSERTS 3**

