



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 16/09/2019 AU 20/09/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

	lundi 16	mardi 17		jeudi 19	vendredi 20
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade de perles marine	1  Carottes rapées vinaigr. persillée(circuit-court)		1  Salade feuille de chêne(circuit-court)	1  Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès
	2  Salade de boulgour	2  Achard de légumes (circuit-court)		2  Tomate	2  Salade haricots verts vinaigrette balsamique
	3				
 <b>PLATS</b>	1 Nugget's de poulet	1  Grignottine porc*milanaise et sa purée(plat complet)		1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)	1  Filet de lieu et sa sse citron(circuit-court)
	2  Paupiette de saumon sse aurore(circuit-court)	2  Parmentier de légumineuses (plat complet)(c-court)		2  Croustillon de colin (circuit-court)	2  Sauté de volaille aux olives(circuit-court)
	3				
 <b>Accompagnement</b>	1 Flan de courgettes (circuit-court)			1 Petit pois	1 Riz
 <b>LAITAGES</b>	1 Fromage blanc pate lisse	1 Tartare		1 Yaourt nature fermier (circuit-court)	1 Emmental à la coupe
	2 Saint-Marcellin à la coupe	2 Yaourt aromatisé danone		2 Saint-Florentin à la coupe	2 Petit suisse nature
	3				
 <b>DESSERTS</b>	1 Raisin	1 Oreillons d'abricots au sirop		1 Beignet aux pommes	1 Banane
	2 Pomme (circuit-court)	2 Salade de fruits crus et cuits		2 Gâteau marbré	2 Kiwi
	3				

