


 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 23/09/2019 AU 27/09/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 23	mardi 24		jeudi 26	vendredi 27
 ENTRÉES	1  Macédoine de légumes (circuit-court)  2  Salade de riz multicolore 	1  Mélange tendre pousse (circuit-court) 2  Concombre et tomate vinaigrette 		1  Salade douceur (circuit-court)  2  Radis beurre (circuit-court)	1  Saucisson sec* 2  Surimi mayonnaise
 PLATS	1  Rôti porc* aux saveurs de garrigue(circuit-court)  2  Beignet de poisson (circuit-court)	1  Coquillettes au jambon de dinde(plat complet)  2  Gratin de macaronis à l'oriental(plat complet) 		1  Normandin de veau au jus  2  Brouillade au parmesan 	1  Beaufilet colin see tomate et semoule(plat complet)  2  Gât.foie volaille/quenelle (plat complet)(circ-court) 
 Accompagnement	1  Brocolis à la crème 			1  Haricots verts en persillade 	
 LAITAGES	1  Petit nova aromatisé 2  Camembert à la coupe 3	1  Petit vougeot à la coupe 2  Frulos		1  Chanteneige 2  Crème à la vanille	1  Yaourt nature fermier (circuit-court) 2  Saint paulin à la coupe
 DESSERTS	1  Raisin 2  Poire 3	1  Compote de fruits (circuit-court)  2  Mirabelles et poires au sirop		1  Gâteau au chocolat  2  Pour tous les anniversaires du mois	1  Kiwi 2  Pomme (circuit-court)