



 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande



Menu Froid

DU 31/08/2020 AU 04/09/2020

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4
 ENTRÉES	 Salade haricots verts vinaigrette balsamique 	 Salade verte batavia (circuit-court)	 Radis beurre (circuit-court)	 Melon	 Brocolis sauce aioli 
 PLATS	 Poulet rôti froid (circuit-court)   Tarte au fromage	 Rosbeef froid et cornichons  Filet de poisson poché(circuit-court) 	 Roulade de volaille aux cornichons  Terrine de poisson	 Aiguillette de poulet pochée(circuit-court)   Oeuf dur coquille mayonnaise 	 Baguette au chèvre   Jambon blanc*
 Accompagnement	 Salade de pâtes  Chips sachet	 Salade de pomme de terre  Chips sachet	 Taboulé  Chips sachet	 Salade de blé   Chips sachet	 Salade de riz  Chips sachet
 LAITAGES	1 Saint moret 2 Yaourt nature sucré	1 Camembert à la coupe 2 Petit suisse nature	1 Yaourt panier fruits mixés 2 Tome blanche à la coupe	1 Gouda à la coupe 2 Petit moulé	1 Pâte lisse 2 Bûche du Pilat à la coupe
 DESSERTS	1 Raisin 2 Pomme (circuit-court)	1 Moëlleux aux framboises 	1 Banane 2 Nectarine	1 Flan vanille 2 Liégeois au chocolat	1 Poire 2 Pêche