



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


Menu Choix
 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		jeudi 3	vendredi 4
 ENTRÉES	1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique  2  Chou-fleur et sa vinaigrette au curry 	1  Salade verte batavia (circuit-court) 2  Pastèque		1  Melon 2  Radis beurre (circuit-court)	1  Salade de pomme de terre au thon  2  Salade de penne 
 PLATS	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Gratin de macaronis printanier (plat complet) 	1  Poisson doré au beurre (circuit-court) 2  Sauté de porc* aux olives (circuit-court) 		1  Emincé de volaille au jus (circuit-court)  2  Haché de thon scc tomate/basilic 	1  Baguette au chèvre  2  Cordon bleu de volaille (circuit-court)
 Accompagnement		Courgettes à la niçoise (circuit-court) 		Blé au beurre  	Brocolis 
 LAITAGES	1 Saint moret 2 Yaourt nature	Camembert à la coupe Petit suisse aromatisé		Gouda à la coupe Petit moulé	Pate lisse Bûche du Pilat à la coupe
 DESSERTS	1 Raisin 2 Pomme (circuit-court)	Moëlleux aux framboises   Pour tous les anniversaires du mois		Flan vanille Liégeois au chocolat	Poire Pêche