







































 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 07/09/2020 AU 11/09/2020  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
 <b>ENTRÉES</b>	 Melon	 Radis beurre (circuit-court)	 Concombre tzatziki (circuit-court) 	 Carottes rapées (circuit-court) 	 Tomate
 <b>PLATS</b>	 Poulet rôti froid (circuit-court)   Surimi mayonnaise	 Steak haché nature (circuit-court)   Terrine de légumes	 Rosbeef froid Tarte aux légumes	 Jambon blanc*  Croque au fromage (circuit-court)	 Jambon de dinde  Filet de poisson (ci-court) poché sauce Aioli 
 <b>Accompagnement</b>	 Salade du puy  Chips sachet	 Salade de coquillettes  Chips sachet	 Macédoine de légumes  Chips sachet	 Salade de blé   Chips sachet	 Salade de pomme de terre persillée  Chips sachet
 <b>LAITAGES</b>	1 Brie à la coupe 2 Yaourt aromatisé	Chanteneige Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Frulos Tartare ail & fines herbes	Pont l'évêque à la coupe Petit suisse sucré	Rondelé nature Saint paulin à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	1 Pomme (circuit-court) 2 Poire	Mousse au chocolat Nappé au caramel	Pomme granny (pomme verte) Kiwi	Raisin Banane	 Compote aux fruits d'été Ananas au sirop