


 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 14/09/2020 AU 18/09/2020

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
 ENTRÉES	 Radis beurre (circuit-court)	 Salade verte aux croutons (circuit-court)	 Tomate	 Betterave rouge vinaigrette persillée 	 Pastèque
 PLATS	 Aiguillette de poulet pochée(circuit-court)   Oeuf dur coquille mayonnaise 	 Jambon blanc* cuit au torchon  Terrine de poisson	 Rosbeef froid  Baguette au chèvre 	 Poulet rôti froid (circuit-court)   Tortilla galette et son ketchup	 Roti de veau froid   Tarte au fromage
 Accompagnement	 Salade de pâtes   Chips sachet	 Salade du berger   Chips sachet	 Salade de coquillettes   Chips sachet	 Taboulé   Chips sachet	 Salade de riz   Chips sachet
 LAITAGES	1 Yaourt nature sucré 2 Emmental à la coupe	1 Crèmeux de Bourgogne à la coupe 2 Yaourt nature sucré	1 Montboisier à la coupe 2 Fondu carré président	1 Yaourt aromatisé 2 Vache picon	1 Petit moulé 2 Carré ligueil à la coupe
 DESSERTS	1 Poire 2 Kiwi	1 Raisin 2 Pomme (circuit-court)	1 Flan au chocolat  2 Mousse au citron	1 Banane 2 Pomme (circuit-court)	1 Biscuit de savoie  2 Gâteau de semoule au caramel