


































 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 Choix
 DU 28/09/2020 AU 02/10/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 28	mardi 29		jeudi 1	vendredi 2
 ENTRÉES	1  Concombre à la crème citronnée(circuit-court)  2  Radis beurre (circuit-court)	1  Taboulé  2  Salade piémontaise* (circuit-court)		1  Salade verte batavia (circuit-court) 2  Tomate	1  Salade d'endives vinaigrette(circ-court) 2  Chou chinois vinaigrette au miel(circuit-court)
 PLATS	1  Quenelle nature sauce tomate(circuit-court)  2  Sauté de volaille créole 	1  Boeuf à la bourguignonne  2  Crêpe au fromage		1  Longe de porc* braisé (circuit-court)  2  Croustillon de colin (circuit-court)	1  Filet lieu oseille/purée légume vert(plat complet)  2  Hachis parmentier (plat complet)(circ-court) 
 Accompagnement	Riz blanc 	Carottes rondelles à l'étouffée 		Flageolets 	
 LAITAGES	1 Saint-Florentin à la coupe 2 Samos	Yaourt nature Bleu des dômes à la coupe		Fournol à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage fondu Mimolette à la coupe
 DESSERTS	1 Oreillons d'abricots au sirop 2 Compote de poires	Banane Poire		Pomme (circuit-court) Prune (sous réserve)	Crème dessert chocolat Nappé au caramel