

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


















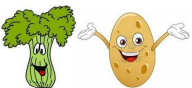












Menu Froid

DU 02/09/2019 AU 06/09/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
 ENTRÉES	 Melon	 Pastèque	 Tomate	 Carottes rapées (circuit-court) 	 Radis beurre (circuit-court)
 PLATS	 Roti de boeuf froid mayonnaise   Tarte au fromage	 Poulet roti froid (circuit-court)   Oeuf dur coquille mayonnaise 	 Brochette de volaille pochée   Surimi mayonnaise	 Longe de porc* froid (circuit-court)   Bruschetta Napolitaine 	 Filet de poisson poché nature   Grignotte de poulet (circuit-court)
 Accompagnement	 Salade de pâtes 	 Salade de pomme de terre 	 Taboulé 	 Salade de riz 	 Macédoine de légumes 
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier (circuit-court) 2 Croc'lait président	1 Saint moret 2 Petit suisse nature	1 Petit louis tartine 2 Frulos	1 Pate lisse 2 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 Petit moulé
 DESSERTS	1 Compote de fruits (circuit-court)  2 Ananas au sirop	1 Moëlleux aux fruits maison  2 Roulé chocobar (circuit-court) 	1 Prune (sous réserve) 2 Pomme (circuit-court)	1 Pêche 2 Banane	1 Iceberg flottant 2 Liégeois au chocolat

