

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande





Menu Bio Mensuel

DU 09/09/2019 AU 13/09/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu des vendangeurs

	lundi 9	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
ENTRÉES	<p>1  Salade du puy  </p> <p>2  Salade Camarguaise </p>	<p>1  Salade verte aux croustons (circuit-court) </p>		<p>1  Melon </p>	<p>1  Friand au fromage </p> <p>2 Mousson de canard</p>
PLATS	<p>1  Filet de dinde roti au jus (circuit-court) </p> <p>2  Nugget's de blé (circuit-court)</p>	<p>1  Saucisson chaud* </p> <p>2  Filet de poisson (ci-court) poché sauce Aioli </p>		<p>1  Boulette de boeuf à l'andalouse  </p> <p>2  Moules sauce poulette </p>	<p>1  Colin façon fisch & chips (circuit-court)</p> <p>2  Longe de porc* braisé (circuit-court) </p>
Accompagnement	<p>1 Carottes </p>	<p>1 Gratin dauphinois (circuit-court)  </p>		<p>1 Semoule  </p>	<p>1 Epinards  </p>
LAITAGES	<p>1 Petit suisse nature</p> <p>2 Chantaillou ail/fines herbes</p>	<p>1 Crèmeux de Bourgogne à la coupe</p> <p>2 Yaourt panier fruits mixés Yoplait</p>		<p>1 Carré frais </p>	<p>1 Yaourt aromatisé danone</p> <p>2 Rondelé</p>
DESSERTS	<p>1 Compote pomme</p> <p>2 Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>1 Raisin </p>		<p>1 Glace pot vanille </p>	<p>1 Poire</p> <p>2 Kiwi</p>

