

Elaboré et/ou cuisiné sur place
 RPC

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 Produit issu de la filière bio

Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
 Plât sans viande



Menu Froid

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

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
ENTRÉES	1  Tomate 2 3	1  Salade verte aux croustons (circuit-court) 2 3	1  Radis beurre (circuit-court) 2 3	1  Melon 2 3	1  Pastèque 2 3
PLATS	1  Roti de dinde froid (circuit-court)  2  Viennois savoyard  3	1  Pâté croûte*  2  Filet de colin poché sauce aïoli (cir-court)  3	1  Tarte au fromage 2  Rosbeef froid et cornichons 3	1  Grignotte de poulet (circuit-court) 2  Terrine de légumes 3	1  Surimi mayonnaise 2  Longe de porc* froid (circuit-court)  3
Accompagnement	1  Salade d'ébly  2 3	1  Salade de pomme de terre persillée  2 3	1  Coquillettes marco-polo  2 3	1  Taboulé  2 3	1  Salade de riz  2 3
LAITAGES	1 Petit suisse nature 2 Chantaillou ail/fines herbes 3	1 Crèmeux de Bourgogne à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés Yoplait 3	1 Yaourt nature fermier (circuit-court) 2 Buchette mélange à la coupe 3	1 Brie à la coupe 2 Danone nature 3	1 Yaourt aromatisé danone 2 Rondelé 3
DESSERTS	1 Compote pomme 2 Cocktail de fruits au sirop 3	1 Raisin 2 Compote pomme/myrtilles  3	1 Pomme (circuit-court) 2 Banane 3	1 Mousse au chocolat 2 Flan aux oeufs 3	1 Poire 2 Kiwi 3

