

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

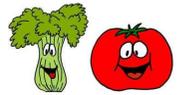
* = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Choix

DU 06/09/2017 AU 27/09/2017

Restaurateur Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 6	mercredi 13	mercredi 20	Menu Automne mercredi 27	
 ENTRÉES 3	1  Tomate 2  Coeur de laitue	1  Friand au fromage  2 Roulade de volaille cornichons	1  Pastèque 2  Salade douceur 	1  Salade verte batavia aux noix 	
 VIANDES 3	1  Brochette de volaille  2  Brochette de poisson panée	1  Roti de boeuf sauce barbecue  2  Croustillon de colin	1  Pané moelleux au gouda 2  Filet de dinde roti au jus 	1  Parmentier de boeuf au potiron (plat complet)  2  Filet de colin forestière 	
 LÉGUMES	1  Coquillettes	1  Duo haricots à la persillade	1  Epinards	1  Purée de potiron 	
 FROMAGES 3	1 Petit louis tartine 2 Frulos	1 Buchette mélange à la coupe 2 Yaourt nature	1 Brique maubert à la coupe 2 Vache picon	1 Cantal à la coupe 2 Bleu des dômes à la coupe	
 DESSERTS 3	1  Compote de fruits 2 Glace batonnet à la vanille	1 Banane 2 Raisin	1 Gâteau de semoule au caramel 2 Ile flottante	1  Clafouti aux poires 2  Chausson aux pommes 	

