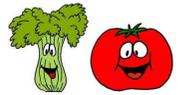


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
DU 28/08/2017 AU 01/09/2017

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
 ENTRÉES 3	1  Mélange tendre pousse 2  Concombre et maïs vinaigrette 	Mortadelle* Surimi mayonnaise 	1  Mâche et roquette 2  Melon	1  Salade d'ébly  2  Salade de lentilles 	1  Radis rond beurre 
 VIANDES 3	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet) 2  Quenelle de brochet see tomate/riz(plat complet) 	1  Poulet roti au jus  2  Nugget's de blé	1  Beaufilet de colin tomate/basilic  2  Emincé bressan 	1  Viennois savoyard  2  Saucisson brioché*	1  Boulette de boeuf sauce ketchup  2  Boulette de poisson à la catalane 
 LÉGUMES		Gratin breton 	Semoule 	Duo haricots à la persillade 	Pommes noisettes 
 FROMAGES 3	1 Buchette mélange à la coupe 2 Yaourt nature	Frulos Coulommier à la coupe	Emmental à la coupe Chantailou ail/fines herbes	Cantafrais Crémeux de Bourgogne à la coupe	Rondelé Petit suisse nature
 DESSERTS 3	1 Glace pot vanille et fraise 2 Compote de fruits 	Pêche Poire	Mousse au chocolat Ile flottante	Oreillons d'abricots au sirop Velouté fruit Danone	Nectarine Pomme 

