











































 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 04/09/2019 AU 02/10/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 4	mercredi 11	mercredi 18	Menu automnal mercredi 25	mercredi 2
 ENTRÉES	1  Tomate 2  Coeur de laitue (circuit-court)	1  Coquillettes Marco-Polo  2  Salade d'ebly mimosa 	1  Pastèque 2  Mâche vinaigrette (circuit-court)	1  Salade verte noix et croutons(circuit-court) 2  Salade de chou à la mimolette(circuit-court) 	1  Pastèque 2  Mâche vinaigrette (circuit-court)
 PLATS	1  Brochette de volaille Tex-mex(circuit-court)  2  Beaufilet de colin miel et citron vert(cir-court)  3	1  Tarte au fromage 2  Roti de boeuf au jus 	1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Poisson pané (circuit-court)	1  Parmentier boeuf/potiron (plat complet)(circ-court)  2  Filet de lieu forestière(circuit-court) 	1  Soufflé nature à la napolitaine(circ-court)  2  Farcis de volaille sur lit de tomate(circuit-court) 
 Accompagnement	Pommes noisettes	Duo d'haricots persillés 	Gratin breton 	Purée de potiron (circuit-court) 	Riz 
 LAITAGES	1 Petit louis tartine 2 Frulos 3	1 Yaourt nature fermier (circuit-court) 2 Buchette mélange à la coupe	1 Brique maubert à la coupe 2 Fromage fondu	1 Fromage chèvre cabrette 2 Rouy à la coupe	1 Petit vougeot à la coupe 2 Yaourt nature fermier (circuit-court)
 DESSERTS	1 Prune (sous réserve) 2 Pomme (circuit-court)	1 Pomme (circuit-court) 2 Banane	1 Nappé au caramel 2 Glace batonnet au chocolat	1 Flan aux oeufs 2 Chausson aux pommes 	1 Compote pomme et coing (circuit-court)  2 Marmelade de pêche