

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

 Plat végétarien * = Plat avec du porc  Plat sans viande



Menu Choix

DU 02/09/2020 AU 30/09/2020

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 2	mercredi 9	mercredi 16	mercredi 23	mercredi 30
ENTRÉES 	1 Roulade de volaille 2  Terrine de légumes	 Salade verte  Concombre tzatziki (circuit-court) 	 Melon  Tomate	 Pastèque  Radis beurre (circuit-court)	 Céleris rémoulade (circuit-court)   Coeur de laitue (circuit-court)
PLATS 	1  Boule de veau à l'andalouse  2  Couscous végétarien 	 Beaufilet de colin à la crème de pesto(circ-court)  1  Sauté de porc* sce verte(circuit-court) 	1  Coquillettes au jambon de dinde(plat complet)  2  Curry de légumes aux lentilles corail 	Normandin de veau au jus  2  Moules à la crème 	1  Poulet roti au jus (circuit-court)  2  Gratin de poisson (circuit-court) 
Accompagnement 	Semoule 	Haricots verts en persillade 	Pâtes 	Carottes à la persillade 	Pommes noisettes
LAITAGES 	1 Yaourt panier fruits mixés 2 Tome blanche à la coupe	Frulos Tartare ail & fines herbes	Montboisier à la coupe Fondu carré président	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) Buchette mélange à la coupe	Carré frais Petit suisse nature
DESSERTS 	1 Banane 2 Nectarine	Pomme granny (pomme verte) Kiwi	Flan au chocolat  Mousse au citron	Gâteau marbré  Beignet aux pommes	Compote de fruits (circuit-court)  Oreillons d'abricots au sirop