

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


Menu Choix
 DU 07/10/2020 AU 14/10/2020
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Légume oublié : le navet

	mercredi 7	mercredi 14			
 ENTRÉES	1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	1  Céleris sauce gribiche (circuit-court) 			
	2  Chou-fleur ravigotte 	2  Mélange tendre pousse (circuit-court) 			
 PLATS	1  Croziflette courgettes/tomate/pesto(plat complet) 	 Saucisse de strasbourg*			
	2  Sauce bolognaise (circuit-court) 	3  Omelette persillée 			
 Accompagnement	Tortis nature 	Petits pois et navets 			
 LAITAGES	1 Emmental à la coupe	Six de savoie			
	2 Frulos	Mimolette à la coupe			
 DESSERTS	1 Banane	Riz au lait			
	2 Raisin	Crème dessert vanille			

