



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 03/10/2018 AU 17/10/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	mercredi 3	Menu Multicolore mercredi 10	mercredi 17		
 ENTRÉES 3	1 Pastèque 2 Mâche vinaigrette	Mixte de crudités vinaigrette(circuit-court)	Rilette de saumon Mousse de canard		
 PLATS 3	1 Soufflé au fromage sce napolitaine(circuit-court) 2 Farcî de volaille sur lit de tomate(circuit-court)	Sauté de volaille marengo(circuit-court) Paupiette de saumon à la provençale	Cordon bleu de volaille(circuit-court) Galette de soja épinards emmental(circuit-court)		
 Accompagnement	Riz	Semoule raisins secs et pois chiches	Blette poulette		
 LAITAGES 3	1 Petit vougeot à la coupe 2 Yaourt nature	Montboisier à la coupe Yaourt panier fruits mixés Yoplait	Fromage blanc pate lisse Saint-Florentin à la coupe		
 DESSERTS 3	1 Compote pomme et coing (circuit-court) 2 Pêche au sirop	Gâteau marbré Pour tous les anniversaires du mois	Kiwi Pomme (circuit-court)		

