



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

# Menu Choix

DU 05/09/2018 AU 26/09/2018

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Journée automne

### mercredi 26

Salade verte noix et  
croutons(circuit-court)



Parmentier boeuf/potiron  
(plat complet)(circ-court)

Filet de lieu  
forestière

Purée de potiron  
(circuit-court)



Fromage chèvre cabrette

Fromage blanc  
pate lisse

Moëlleux aux pommes  
et miel

Chausson aux pommes



### mercredi 5

Tomate

Coeur de laitue  
(circuit-court)



1

2

### ENTRÉES 3

Aiguillette de poulet  
au jus(circuit-court)

Beaufilet de colin  
au miel et citron vert



1

2

### PLATS 3

Pommes noisettes



### Accompagnement

Petit louis tartine

Frulos



1

2

### LAITAGES 3

Compote de fruits  
(circuit-court)

Ananas au sirop



1

2

### DESSERTS 3

### mercredi 12

Coquillettes Marco-Polo

Salade d'ebly mimosa

Tarte au fromage  
(circuit-court)

Roti de boeuf  
au jus

Duo d'haricots  
persillés

Yaourt nature fermier  
Barras(circuit-court)

Buchette mélange à la  
coupe

Pomme (circuit-court)

Banane

### mercredi 19

Pastèque

Mâche vinaigrette  
(circuit-court)

Poulet roti au jus  
(circuit-court)

Poisson pané

Gratin breton

Brique maubert à  
la coupe

Fromage fondu

Nappé au caramel

Glace batonnet  
au chocolat

