



 Elaboré et/ou cuisiné sur place

 Produit issu de la filière bio

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Bio
 DU 09/09/2019 AU 13/09/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 9	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
 1 2 ENTRÉES 3	 Tomate	 Salade verte aux croûtons (circuit-court) 		 Melon	 Pastèque
 1  2 PLATS 3	 Roti de dinde froid (circuit-court)   Viennois savoyard 	 Saucisson chaud*   Filet de poisson (ci-court) poché sauce Aioli 		 Boulette de boeuf sauce tomate   Moules sauce poulette 	 Surimi mayonnaise  Longe de porc* froid (circuit-court) 
 Accompagnement	 Salade d'ébly 	Gratin dauphinois (circuit-court)   		Semoule  	 Salade de riz 
 1 2 LAITAGES 3	Chantailou ail/fines herbes	Yaourt panier fruits mixés Yoplait		Carré frais	Yaourt aromatisé danone
 1 2 DESSERTS 3	Cocktail de fruits au sirop	Raisin 		Mousse au chocolat	Poire

