






































 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 Bio  
 DU 14/09/2020 AU 18/09/2020

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*

		Menu des vendanges				
		lundi 14	mardi 15	jeudi 17	vendredi 18	
 1 2 <b>ENTRÉES</b> 3		 Acras de morue	 Salade verte aux croutons (circuit-court) 		 Salade broca 	 Pastèque
 1  2 <b>PLATS</b> 3		 Filet de hoki sauce citron (circuit-court)   Aiguillette de poulet sauce au bleu 	 Saucisson chaud*   Filet de poisson sec grand-mère(circuit-court) 	Agneau sauce ketchup   Filet de lieu à la graine de moutarde 	 Omelette nature  	
  <b>Accompagnement</b>		Petit pois au jus 	Gratin dauphinois (circuit-court)   	Semoule  	Haricot beurre persillé 	
 1 2 <b>LAITAGES</b> 3		Yaourt les 2 vaches 	Yaourt fermier Désiris à la mûre (circuit-court)	Vache picon	Petit moulé	
 1 2 <b>DESSERTS</b> 3		Kiwi	Raisin 	Pomme (circuit-court)	Gâteau de semoule au caramel	