


























 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 31/08/2020 AU 04/09/2020  
Restauration Pour Collectivités

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

	lundi 31	mardi 1		jeudi 3	vendredi 4
 1 2 <b>ENTRÉES</b> 3		 Salade verte batavia (circuit-court)		 Melon	 Salade de penne 
 1  2 <b>PLATS</b> 3		 Poisson doré au beurre (circuit-court)		 Emincé de volaille au jus (circuit-court)   Haché de thon sec tomate/basilic 	 Baguette au chèvre 
  <b>Accompagnement</b>		Courgettes à la niçoise (circuit-court) 		Blé au beurre  	Brocolis 
 1 2 <b>LAITAGES</b> 3		Petit nova aromatisé 		Petit moulé	Bûche du Pilat à la coupe
 1 2 <b>DESSERTS</b> 3		Moëlleux aux framboises   Pour tous les anniversaires du mois		Liégeois au chocolat	Poire 