


























 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 07/09/2020 AU 11/09/2020
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 7	mardi 8		jeudi 10	vendredi 11
 1 2 ENTRÉES 3	 Salade de boulgour 	 Radis beurre (circuit-court)		 Salade de perles aux épices 	 Tomate
 1 2 PLATS 3	 Nugget's de blé (circuit-court)	 Chili sin carne   Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 		 Poisson pané (circuit-court)  Escalope viennoise (circuit-court)	 Paupiette de saumon sauce oseille 
 Accompagnement	Carottes 	Coquillettes  		Epinards 	Pomme de terre vapeur persillée(circ-court) 
 1 2 LAITAGES 3	Brie à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)		Pont l'évêque à la coupe	Rondelé nature
 1 2 DESSERTS 3	Pomme (circuit-court)	Nappé au caramel		Banane	Compote aux fruits d'été 