

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes
















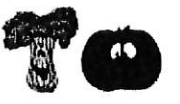










* = Plat avec du porc  Plat sans viande 

Menus

DU 05/09/2016 AU 09/09/2016

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	Journée vigneronne jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	 Radis beurre	 Salade de lentilles 		 Salade verte aux croûtons 	 Melon
 VIANDES	 Steak haché bouchère sauce tomate 	 Escalope viennoise		 Sausisson chaud* 	 Rosbeef à la dijonnaise 
 LÉGUMES	Coquillettes  	Epinards 		Gratin dauphinois  	Haricot vert persillé  
 FROMAGES	Danone nature	Carré frais		Pate lisse	Petit louis tartine
 DESSERTS	Oreillons d'abricots au sirop	Nectarine		Raisin 	Flan nappé au caramel

