


































 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 12/09/2016 AU 16/09/2016
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<i>lundi 12</i>	<i>mardi 13</i>	<i>mercredi 14</i>	<i>jeudi 15</i>	<i>vendredi 16</i>
 ENTRÉES	 Tomate	 Céleris remoulade/mais 		 Salade de pomme de terre mimosa  	Mortadelle*
 VIANDES	 Jambon braisé* 	 Haché de saumon milanaise 		 Poulet rôti 	 Lieu tomate et basilic 
 LÉGUMES	 Brocolis à la crème 	 Riz  		 Carottes 	 Semoule  
 FROMAGES	Bûche du Pilat à la coupe	Tartare		Carré ligeuil à la coupe	Petit suisse nature
 DESSERTS	 Gâteau marbré   Pour tous les anniversaires du mois	Banane		Ile flottante	Raisin

