






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 19/09/2016 AU 23/09/2016

 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
ENTRÉES	 Salade de cocos en persillade 	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange 		 Concombre au fromage blanc 	 Mélange tendre pousse
VIANDES	 Filet de dinde roti au jus 	 Croquette de poisson ail & fines herbes		Agneau à l'orientale 	 Croque monsieur*
LÉGUMES	Courgette Mornay 	Purée de pommes de terre  		Macarons  	Duo d'haricots persillés 
FROMAGES	Buchette mélange à la coupe	Petit suisse nature		Emmental à la coupe	Fondu carré président
DESSERTS	Kiwi	Compote de pomme		Banane	Mousse au chocolat

