
















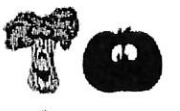




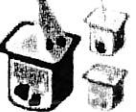


 Elabore et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menus
 DU 26/09/2016 AU 30/09/2016
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	<i>lundi 26</i>	<i>mardi 27</i>	<i>mercredi 28</i>	<i>jeudi 29</i>	<i>vendredi 30</i>
 ENTRÉES	Saucisson sec*	 Salade multi-feuille 		 Salade d'ébly 	 Salade nantaise
 VIANDES	 Emincé bressan 	 Brochette de poisson panée 		 Cordon bleu	 Boulette de bœuf sauce ketchup 
 LÉGUMES	Riz  	Petits pois 		Chou-fleur 	Pommes noisettes
 FROMAGES	Brique maubert à la coupe	Petit suisse nature		Danone nature	Crèmeux de Bourgogne à la coupe
 DESSERTS	Raisin	Beignet à la framboise		Pomme 	Compote de fruits 