

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


Menu BIO
 (à hauteur de 20%)
 Du 03/09/2018 au 07/09/2018
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 3 Septembre	Mardi 4 Septembre	Jeudi 6 Septembre	Vendredi 7 Septembre
 Entrées	 Salade verte batavia	 Melon	 Salade de haricots verts Vinaigrette à l'échalote 	 Carottes râpées Vinaigrette balsamique bio  
 Viandes	 Poulet rôti au jus   Steak haché de thon façon niçoise 	 Moussaka de bœuf   Galette panée pois légumes	 Quenelle lyonnaise nature Sauce Napolitaine   Boulette de veau marengo 	 Poisson pané  Cordon bleu de volaille
 Légumes	Coquillettes bio  	Courgettes façon picarde 	Riz bio  	Chou-fleur 
 Fromages	Yaourt nature fermier Barras	Petit suisse bio 	Reblochon à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe
 Desserts	Nectarine	Moelleux aux fruits maison 	Pêche	Liégeois maestro au chocolat

Pour les enfants allergiques ou ayant des régimes alimentaires spécifiques, un plat de substitution est proposé.



Elaboré et/ou
cuisiné sur place



Produit
issu de la
filière Bio



Origine de nos
viandes



Plat sans viande

* = Plat avec du porc

Menu BIO
(à hauteur de 20%)
Du 10/09/2018 au 14/09/2018

R2C
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.




	Lundi 10 Septembre	Menu vendange Mardi 11 Septembre	Jeudi 13 Septembre	Vendredi 14 Septembre
 Entrées	Salade du puy	Salade verte aux croutons	Melon	Feuilleté au fromage
 Viandes	Filet de dinde rôti au jus Nuggets de blé	Saucisson chaud* Filet de poisson poché Sauce Aioli	Emincé de bœuf sauce tomate Moules sauce poulette	Colin façon Fish & Chips Longe de porc* braisé
 Légumes	Carottes bio	Gratin dauphinois bio	Semoule bio	Epinards
 Fromages	Petit suisse nature	Yaourt panier fruits Mixés	Brie à la coupe	Yaourt aromatisé bio
 Desserts	Compote pomme	Raisin	Glace pot vanille et fraise	Poire

Pour les enfants allergiques ou ayant des régimes alimentaires spécifiques, un plat de substitution est proposé.

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


Menu BIO
 (à hauteur de 20%)
 Du 17/09/2018 au 21/09/2018
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.



























	Lundi 17 Septembre	Mardi 18 Septembre	Jeudi 20 Septembre	Vendredi 21 Septembre
 Entrées	 Salade de boulgour bio  	 Carottes râpées Vinaigrette persillée 	 Salade verte bio  	 Salade haricots verts Vinaigrette balsamique 
 Viandes	Nuggets de poulet  Croustillon de colin	 Grignotine de porc* à la milanaise   Paupiette de saumon sauce aurore 	 Steak haché bouchère au jus   Galette quinoa provençale	 Filet de lieu et sa sauce citron   Sauté de volaille aux olives 
 Légumes	Flan de courgettes 	Purée de pomme de terre bio  	Petits pois au jus 	Riz bio  
 Fromages	Fromage blanc pâte lisse	Tartare nature	Yaourt nature fermier Barras	Petit suisse nature
 Desserts	Pomme	Ananas au sirop Salade de fruits crus cuits et son jus de citron 	Beignet aux pommes	Banane

Pour les enfants allergiques ou ayant des régimes alimentaires spécifiques, un plat de substitution est proposé.

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


Menu BIO
 (à hauteur de 20%)
 Du 24/09/2018 au 28/09/2018
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 24 Septembre	Mardi 25 Septembre	Jeudi 27 Septembre	Vendredi 28 Septembre
Entrées	 Macédoine de légumes 	 Mélange tendre pousse	 Radis beurre	 Saucisson sec*  Surimi mayonnaise
Viandes	 Rôti porc* aux saveurs de garrigue   Boulette de soja nature	 Lasagne à la bolognaise  Raviolis au fromage sauce ricotta 	 Omelette au fromage 	 Beaufilet de colin au coulis tomate / basilic   Gât. Foie volaille / Quenelle 
Légumes	Brocolis à la crème 		Haricots verts persillés bio  	Semoule bio  
Fromages	Petit suisse aromatisé bio 	Petit vougeot à la coupe	Fondu carré président	Yaourt nature
Desserts	Poire	Compote de fruits bio  	Tarte aux pépites de chocolat	Kiwi Pomme

Pour les enfants allergiques ou ayant des régimes alimentaires spécifiques, un plat de substitution est proposé.