



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menus Maternelles

DU 09/09/2019 AU 13/09/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu des vendangeurs

	lundi 9	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
 1 2 ENTRÉES 3	Salade du puy	Salade verte aux croutons (circuit-court) 		Melon	Friand au fromage Mousson de canard
 1 2 PLATS 3	Filet de dinde roti au jus (circuit-court) Nugget's de blé (circuit-court)	Saucisson chaud* Filet de poisson (ci-court) poché sauce Aïoli		Boulette de boeuf sauce tomate Moules sauce poulette	Colin façon fisch & chips (circuit-court) Longe de porc* braisé (circuit-court)
 Accompagnement	Carottes	Gratin dauphinois (circuit-court) 		Semoule	Epinards
 1 2 LAITAGES 3	Petit suisse nature	Crémeux de Bourgogne à la coupe Yaourt panier fruits mixés Yoplait		Brie à la coupe	Yaourt aromatisé danone
 1 2 DESSERTS 3	Compote pomme	Raisin 		Glace pot vanille et fraise Mousse au chocolat	Poire