



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



# Menus Primaire-Collège

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

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu des vendangeurs

	lundi 9	mardi 10		jeudi 12	vendredi 13
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade d'ébly 2  Salade Camarguaise 3  Tomate au salsa de poivrons	1  Salade verte aux croutons (circuit-court) 2  Jambon* persillé de Bourgogne 3  Terrine aux deux poissons		1  Melon 2  Salade farandole (circuit-court) 3  Pâté croute*	1  Friand au fromage 2  Mousson de canard 3  Pastèque
 <b>PLATS</b>	1  Filet de dinde roti au jus(circuit-court) 2  Crousti fromage 3	1  Saucisson chaud* 2  Filet de poisson(ci-court) poché sauce Aioli 3		1  Boulette de boeuf sauce tomate 2  Moules sauce poulette 3	1  Colin façon fisch & chips (circuit-court) 2  Longe de porc* braisé (circuit-court) 3
 <b>Accompagnement</b>	1  Carottes 2  Flageolets	1  Gratin dauphinois (circuit-court) 2  Champignons à la crème 3		1  Semoule 2  Ratatouille (circuit-court) 3	1  Epinards 2  Tortis nature
 <b>LAITAGES</b>	1 Petit suisse nature 2 Chantaillou ail/fines herbes 3 Bleuets des prairies ou galope Spirit	1 Crèmeux de Bourgogne à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés 3 Yoplait 4 Faisselle		1 Brie à la coupe 2 Carré frais 3 Danone nature	1 Yaourt aromatisé danone 2 Rondelé 3 Cantal à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	1 Compote pomme 2 Cocktail de fruits au sirop 3 Biscuit aux amandes effilées	1 Raisin 2 Tarte au flan 3 Compote pomme/myrtilles		1 Glace pot vanille et fraise 2 Mousse au chocolat 3 Banane	1 Poire 2 Kiwi 3 Tarte aux pralines (circuit-court)