



























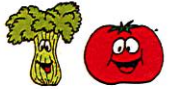













 Elaboré et/ou cuisiné sur place

 Produit issu de la filière bio

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Bio
 DU 11/09/2017 AU 15/09/2017
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

| | lundi 11 | mardi 12 | mercredi 13 | Journée vendange jeudi 14 | vendredi 15 |
|---|---|--|--|--|--|
|  1 2 ENTRÉES 3 |  Melon  Demi pampleousse |    Salade de riz multicolore  |   | Salade verte BIO aux croutons   |  Tomate en salade  |
|  1 2 VIANDES 3 |  Lasagne à la bolognaise (plat complet)   |  Quiche lorraine*   |   Saucisson chaud*   |  Poisson pané  | |
|  LÉGUMES | | Brocolis  |  | Gratin dauphinois   | Petits pois  |
|  1 2 FROMAGES 3 | Petit suisse nature | Yaourt au sucre de canne  | | Crèmeux de Bourgogne à la coupe | Brie à la coupe |
|  1 2 DESSERTS 3 | Compote de pommes   | Kiwi |  | Raisin  | Glace batonnet à la vanille |

