

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

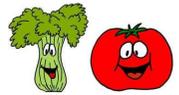


Menu Bistrot

DU 14/09/2015 AU 18/09/2015

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
 1 2 ENTRÉES 3					Pâté de campagne*  Surimi mayonnaise
 1 2 VIANDES 3	 Longe de porc* au jus   Beignet de poisson	 Boeuf camarguais   Omelette basquaise 	 Paupiette de saumon   Spaghettis à la Bolognaise(plat complet) 	 Poulet rôti   Fish & chips	 Boulette de poisson à la catalane   Croustade financière (plat complet) 
 LÉGUMES	Petits pois  Chou-fleur au beurre 	Riz  Purée de courgettes 	Spaghettis  Salade verte	Pommes rissolées Blette à la savoyarde 	Semoule  
 1 2 FROMAGES 3	Danone nature Bûche du Pilat à la coupe	Saint moret Petit suisse aromatisé Yaourt nature yoplait	Cantal à la coupe Velouté fruité	Yaourt aromatisé yoplait Carré ligeuil à la coupe	Pâte lisse Galet de la Loire à la coupe Yaourt nature nova
 1 2 DESSERTS 3	Moëlleux au chocolat   Pour tous les anniversaires du mois	Pomme Kiwi	Compote aux fruits rouges  Mirabelles au sirop	Glace pot vanille et fraise Maestro à la vanille	Raisin Poire

