








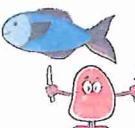




















Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande









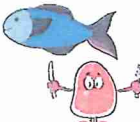























 **Menu Standard**  
DU 03/09/2018 AU 07/09/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Commission St-clair

	lundi 3	mardi 4		jeudi 6	vendredi 7
 <b>ENTRÉES</b>	 Pastèque	 Melon		 Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte 	 Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique 
 <b>PLATS</b>	 Poulet roti froid (circuit-court) 	 Moussaka de boeuf (plat complet) 		 Quenelle lyonnaise nature sse Napolitaine(cir-court) 	 Poisson pané 
 <b>Accompagnement</b>	 Salade de coquillettes à l'italienne 	 Courgettes façon picarde (circuit-court) 		 Riz 	 Chou-fleur 
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 3	Saint moret		Pate lisse	Bûche du Pilat à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	1 Nectarine 2 3	Moëlleux aux fruits maison 		Pêche	Ile flottante



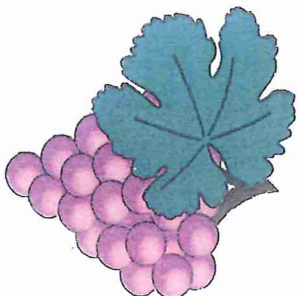
		Menu vendange				
		lundi 10	mardi 11		jeudi 13	
					vendredi 14	
 <b>ENTRÉES</b>	1	 Salade du puy 	 Salade verte aux croutons (circuit-court)		 Salade douceur (circuit-court) 	 Feuilleté au fromage 
	2					
	3					
 <b>PLATS</b>	1	 Filet de dinde roti au jus(circuit-court) 	 Saucisson chaud* 		 Aiguillette de poulet pochée(circuit-court) 	 Colin façon fisch & chips
	2		 			 
	3					
 <b>Accompagnement</b>		Carottes 	Gratin dauphinois (circuit-court) 		 Taboulé 	Epinards 
						
 <b>LAITAGES</b>	1	Petit suisse nature			Brie à la coupe	Yaourt aromatisé danone
	2		Yaourt panier fruits mixés Yoplait			
	3					
 <b>DESSERTS</b>	1	Compote pomme	Raisin			Poire (circuit-court)
	2				Mousse au chocolat	
	3					



RESTAURATION  
POUR  
COLLECTIVITÉS

RESTAURATION SCOLAIRE - CENTRE DE LOISIRS

## Menu du vigneron



Mardi 11 Septembre 2018

Salade verte aux croûtons (circuit-court)

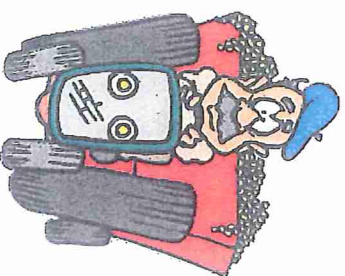
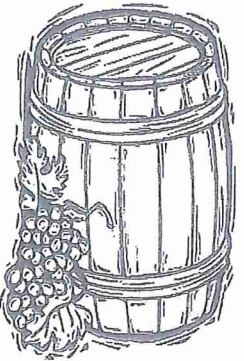
Saucisson chaud\*

Filet de poisson poché sauce aioli

Gratin dauphinois (circuit-court)

Crèmeux de bourgogne  
Yaourt panier fruits mixés

Raisin



Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes











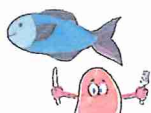


























\* = Plat avec du porc  Plat sans viande

# RPC Menu Standard

DU 17/09/2018 AU 21/09/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18		jeudi 20	Commission Brion
					vendredi 21
 <b>ENTRÉES</b>	 Salade de perles marine 	 Carottes rapées vinaigr. persillée(circuit-court) 		 Coeur de laitue (circuit-court)	   Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès 
 <b>PLATS</b>	 Nugget's de poulet	   Paupiette de saumon sauce aurore 		   Steak haché bouchère au jus(circuit-court) 	   Sauté de volaille aux olives(circuit-court) 
 <b>Accompagnement</b>	 Flan de courgettes (circuit-court) 	 Purée de pomme de terre(circuit-court) 		 Petits pois au jus 	 Riz 
 <b>LAITAGES</b>	 Fromage blanc pate lisse	Tartare nature		 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Emmental à la coupe
 <b>DESSERTS</b>	Raisin	Ananas au sirop		Beignet aux pommes	Banane

































Elaboré et/ou cuisiné sur place  Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Standard**  
DU 24/09/2018 AU 29/09/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 24	mardi 25		jeudi 27	vendredi 28
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	 Macédoine de légumes (circuit-court) 	 Mélange tendre pousse (circuit-court)		 Duo carottes rapées huile olive/coriandre(cir-court) 	 Saucisson sec*
 1 2 <b>PLATS 3</b>	 Rôti porc* aux saveurs de garrigue(circuit-court)  	 Lasagne à la bolognaise (plat complet) 		 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)   	 Beaufilet de colin au coulis tomate/basilic   
 <b>Accompagnement</b>	Brocolis à la crème 			Haricots verts en persillade 	Semoule  
 1 2 <b>LAITAGES 3</b>	Petit suisse nature	Petit vougeot à la coupe		Fondue carré président	Yaourt nature
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Raisin	Compote de fruits (circuit-court) 		Tarte aux pépites de chocolat(circuit-court) 	Kiwi

