

Restauration pour collectivité 01570 MANZIAT Tel : 03 85 23 99 23 Fax : 03 85 30 16 30 Site internet :	Réalisé en collaboration avec une diététicienne	SP : sans porc SV : sans viande AB : produit issu de la filière bio * plat végétarien PC : Plat complet
---	--	---

## Menu mensuel

### DU 01/09 AU 05/09

<b>Lundi</b>	*Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	Steack haché sauce salsa SV:Paupiettes de saumon sauce aneth	Coquillettes au beurre BIO	Yaourt local circuit-court	Pomme
<b>Mardi</b>	Salade de riz BIO	Jambon grillé SP : Omelette à la provençale	*Petit pois	Brie à la coupe	Mousse chocolat au lait
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi Menu vendange</b>	*Salade verte BIO aux croutons	Saucisson chaud à la bourguignonne *Boulettes végétariennes tomate mozzarella	*Gratin dauphinois	Saint-Marcelin IGP à la coupe	Raisins
<b>Vendredi</b>	*Concombres sauce kebab	Poissons meunière	Ratatouille	Petit suisse aux fruits	Moelleux poires/cannelle à base d'œufs BIO

### DU 08/09 AU 12/09

<b>Lundi</b>	Macédoine de légumes	Blanquette de volaille Sv: Emincé végétal BIO sauce	Riz	Camembert à la coupe	Nappé au caramel
<b>Mardi</b>	*Mache vinaigrette	*Roulé au fromage	*Purée de courgettes	Fromage blanc	Pastèque BIO
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	*Carottes rapées	*Quenelle nature sauce milanaise	*Semoule	Croq'lait BIO	Compote de pommes à la vanille
<b>VENDREDI</b>	*Tomate	Sauté de bœuf marengo SV/SP: Nugget's de poisson	Gratin de brocolis à base de brocolis BIO	Petit suisse nature	Beignet au chocolat

### Du 15/09 au 19/09

<b>Lundi</b>	Cervelas SV:Crepes au fromage	*Boulettes de butternut lentilles corail/fromage	*Printanière de légumes	Tomme grise à la coupe	Pomme BIO
<b>Mardi</b>	*Salade festival	Chipolatas *Tomate farcie veggio sauce tomate	*Purée de pomme de terre	Yaourt BIO au sucre de canne	Cocktails de fruits au sirop
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	*Salade verte	Cannellonis ricota épinards		Rondelé nature BIO	Banane
<b>Vendredi</b>	*Salade douceur	Colin d'alaska poelé au beurre	*Chou-fleur à la crème	Petit nova BIO aromatisé	Gateau maison au caramel

<p>Restauration pour collectivité 01570 MANZIAT Tel : 03 85 23 99 23 Fax : 03 85 30 16 30 Site internet :</p>	<p>Réalisé en collaboration avec une diététicienne</p>	<p>SP : sans porc SV : sans viande AB : produit issu de la filière bio * plat végétarien PC : Plat complet</p>
---	--	--

## Menu mensuel - Suite

**Du 22/09 au 26/09**

<b>Lundi</b>	Rosette *samoussa aux légumes	*Paupiette de poisson sauce oseille	Carottes BIO	Fromage blanc	Compote de pommes et de fraises
<b>Mardi</b>	*Salade Chinoise	*Pané blé emmental et épinards	Lentilles BIO	Pont l'éveque AOP	Prune
<b>Mercredi</b>					
<b>Jeudi</b>	*Brocolis sauce tartare	Boulettes de bœuf à l'andalouse SV/SP*: Chili sin cerne	Riz BIO	Emmental à la coupe	Melon
<b>VENDREDI</b>	Salade espagnole	Roti de dinde au jus Quenelle de brochet sce tomate	*Epinards béchamel	Petit louis tartine	Crème au chocolat maison BIO

