


 Elaboré et/ou cuisiné sur place

 Produit issu de la filière bio






























 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc

 Plat sans viande


Menu Choix
 DU 05/06/2017 AU 09/06/2017
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Commission menu à Francheleins

	lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	Lundi de Pentecôte	 Radis beurre  Tomate	 Achard de légumes  Concombre et tomate vinaigrette	 Salade haricots verts vinaigrette balsamique  Chou-fleur et sa vinaigrette au curry	 Melon  Salade multi-feuille
 VIANDES	Lundi de Pentecôte	 Aiguillette de poulet au jus  Aiguillettes colin façon fisch & chips	 Crêpe au fromage  Sauté de boeuf marenco	 Farçi de boeuf sur lit de courgettes tomates  Quenelle nature sauce tomate	 Poisson doré au beurre  Escalope viennoise
 LÉGUMES	Lundi de Pentecôte	 Petits pois	 Tortis	 Riz	 Epinards
 FROMAGES	Lundi de Pentecôte	Saint moret Buchette mélange à la coupe	Pate lisse Brique maubert à la coupe	 Bleuets des prairies Petit suisse nature	Yaourt nature yoplait Croc'lait président
 DESSERTS	Lundi de Pentecôte	Glace tranche napolitaine Novly à la vanille	 Compote aux fruits rouges Glace batonnet à la vanille	 Fruit (selon arrivage) Pomme	 Gâteau marbré Pour tous les anniversaires du mois

