

 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 12/06/2017 AU 16/06/2017
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
 ENTRÉES	1  Concombre et maïs vinaigrette  2  Carottes rapées au citron 	1  Salade de pomme de terre  2  Taboulé 	1  Chou-fleur ravigotte  2  Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise 	1  Melon 2  Salade verte batavia	1  Friand au fromage  2  Crème de foie*
 VIANDES	1  Spaghettis à la Bolognaise(plat complet)  2  Cappelletti au saumon fumé (plat complet) 	1  Roti de porc* au jus  2  Omelette au fromage 	1  Steak haché façon bouchère  2  Poisson meunière	1  Paëlla au poisson (plat complet)  2  Boule de veau à la milanaise 	1  Grignotte de poulet 2  Poissonnette
 LÉGUMES		1  Courgettes à la provençale 	1  Jardinière de légumes 	1  Riz 	1  Duo haricots à la persillade 
 FROMAGES	1 Petit louis tartine 2 Yaourt aromatisé danone	1 Pate lisse 2 Camembert à la coupe	1 Danone nature 2 Bûche du Pilat à la coupe	1 Emmental à la coupe 2 Tartare	1 Brie à la coupe 2 Frulos
 DESSERTS	1 Cocktail de fruits au sirop 2 Compote pomme fraise	1 Fruit (selon arrivage) 2 Poire	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pastèque	1  Glace pot vanille et fraise 2  Crème à la catalane 	1 Fruit (selon arrivage) 2 Banane

