



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Choix

DU 13/07/2015 AU 17/07/2015

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu Tour de France

lundi 13

mardi 14

mercredi 15

jeudi 16

vendredi 17



1
2

Salade de haricot vert
au vinaigre balsamique
 Salade verte
batavia



Taboulé



Salade de coquillettes
à l'italienne



Melon jaune



Tomate



Concombre et maïs
vinaigrette



ENTRÉES 3



1
2

Hachi parmentier
(plat complet)
 Brandade de morue à la
provençale(plat complet)



Roti de boeuf
au jus



Poisson pané



Poulet basquaise



Filet de colin
à la normande



Crêpe au fromage



Saucisson brioché*



VIANDES 3



LÉGUMES



Gratin de courgettes



Riz jaune



Poêlée de légumes



FROMAGES 3

Crème de gruyère
Petit nova aromatisé

Frutos

Brie à la coupe

Reblochon
à la coupe
Fromage blanc

Petit moulé
Saint-Florentin à la coupe



DESSERTS 3

Nectarine
Poire



Abricot
Pêche

Compote aux fruits
rouges



Glace pot vanille et
fraise
Flan chocolat

