

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

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande

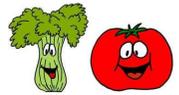
# Menu Choix

DU 07/06/2017 AU 05/07/2017

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

**Menu été**

	mercredi 7	mercredi 14	mercredi 21	mercredi 28	mercredi 5
 <b>ENTRÉES</b>	1  Achard de légumes  2  Concombre et tomate vinaigrette 	1  Chou-fleur ravigotte  2  Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise 	1  Tomate 2  Mélange tendre pousse	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Salade piémontaise* 	1  Pastèque  2  Carottes rapées et sa vinaigrette balsamique 
 <b>VIANDES</b>	1  Crêpe au fromage 2  Sauté de boeuf marengo 	1  Steak haché façon bouchère  2  Poisson meunière	1  Escalope de volaille au jus  2  Crousti au fromage	1  Tian de courgettes (plat complet)  2  Omelette au fromage 	1  Brochette volaille à la tex-mex  2  Brochette de poisson aux épices 
 <b>LÉGUMES</b>	Tortis 	Jardinière de légumes 	Epinards 	Courgettes à la provençale 	Pommes noisettes 
 <b>FROMAGES</b>	1 Pate lisse 2 Brique maubert à la coupe	1 Danone nature 2 Bûche du Pilat à la coupe	1 Chanteneige 2 Petit suisse nature	1 Cantal à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés Yoplait	1 Fromage blanc 2 Emmental à la coupe 
 <b>DESSERTS</b>	1  Compote aux fruits rouges  2 Glace batonnet à la vanille	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pastèque	1  Moëlleux aux pêches  2 Beignet à la framboise	1 Nectarine 2 Abricot	1 Glace petit pot vanille et chocolat 2 Salade de fruits crus et cuits 

