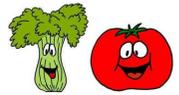


 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Choix
 DU 11/07/2016 AU 15/07/2016
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
 1 2 ENTRÉES 3	 Salade verte batavia  Melon	 Taboulé   Salade de pomme de terre 	 "Despecier" de concombre au fromage blanc  	Jour férié	 Radis croq'sel 
 1 2 VIANDES 3	 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet) 	 Croustillon de colin  Roti de porc* au jus 	 "Frioler" de volaille au miel   Omelette aux fines herbes 		 Filet de dorade au beurre blanc   Boulette de boeuf sauce tomate 
 LÉGUMES		 Haricots verts persillés 	 "Destramper" carottes lentilles et pois chiches  		
 1 2 FROMAGES 3	Petit moulé Saint-Florentin à la coupe	Brique maubert à la coupe Yaourt nature nova	Brie à la coupe Munster à la coupe	Jour férié	Bleu des dômes à la coupe Fromage blanc
 1 2 DESSERTS 3	Mousse au chocolat Glace pot vanille et fraise	Nectarine Abricot	 "Lèche" de brioche au sucre 	Jour férié	 Compote aux fruits rouges  Pomme rouge 

