

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

\* = Plat avec du porc  Plat sans viande

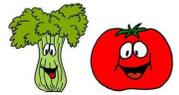


# Menu Choix

DU 04/05/2016 AU 01/06/2016

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 4	mercredi 11	mercredi 18	mercredi 25	Menu italien mercredi 1
 <b>ENTRÉES</b>	1  Tomate en salade 2  Radis	1  Salade du berger  2  Salade piémontaise* 	1  Concombre au fromage blanc  2  Melon	1  Radis 2  Carottes râpées vinaigrette agrumes 	1  Mélange tendre pousse 
 <b>VIANDES</b>	1  Sauté de poulet à la moutarde  2  Macaronade océane (plat complet) 	1  Poitrine de veau saveur garrigue  2  Beignet de poisson	1  Soufflé de brochet façon Nantua  2  Farçi de boeuf sur lit de tomate 	1  Quenelle de veau à la forestière  2  Aiguillettes de poisson aux céréales	1  Spaghettis à la Bolognaise(plat complet)  2  Raviolis au fromage sauce ricotta (plat complet) 
 <b>LÉGUMES</b>	1  Macaronis	1  Brocolis	1  Riz	1  Mousseline d'épinards	
 <b>FROMAGES</b>	1 Fraidou 2 Crèmeux de Bourgogne à la coupe	1 Bleu des dômes à la coupe 2 Frutos	1 Cantal à la coupe 2 Petit suisse nature	1 Saint-Marcellin à la coupe 2 Danone nature	1 Gorgonzola à la coupe 
 <b>DESSERTS</b>	1 Flan à la vanille  2 Mousse au chocolat	1 Fruit (selon arrivage) 2 Fruit (selon arrivage)	1 Compote de fruits  2 Oreillons d'abricots au sirop	1 Roulé chocobar  2 Moëlleux aux framboises 	1 Liégeois au café 2 Panacotta au cacao 

