



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 06/05/2015 AU 27/05/2015

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	mercredi 6	mercredi 13	mercredi 20	mercredi 27	
 ENTRÉES 3	<p> 1 Salade d'ébly à la grecque </p> <p> 2 Salade de boulgour océane </p>	<p> Melon</p> <p> Tartare de concombre à l'aneth </p>	<p> Salade multi-feuille</p> <p> Tomate</p>	<p> Radis</p> <p> Salade feuille de chêne</p>	
 VIANDES 3	<p> 1 Steak haché de boeuf </p> <p> 2 Crousti au fromage</p>	<p> Filet de colin à l'oriental </p> <p> Sauté de volaille marenge </p>	<p> Pavé de veau haché au jus </p> <p> Beignet de poisson</p>	<p> Brochette volaille à la tex-mex </p> <p> Boulette de poisson à la catalane </p>	
 LÉGUMES	<p>Mousseline d'épinards </p>	<p>Riz jaune </p>	<p>Purée de courgettes </p>	<p>Pâtes </p>	
 FROMAGES 3	<p>1 Camembert à la coupe</p> <p>2 Petit suisse nature</p> <p>Yaourt nature yoplait</p>	<p>Cro'lait président</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Saint-Félicien à la coupe</p> <p>Frutos</p> <p>Danone nature</p>	<p>Saint-Marcellin à la coupe</p> <p>Petit louis tartine</p>	
 DESSERTS 3	<p>1 Fruit (selon arrivage)</p> <p>2 Compote pommes</p>	<p> Clafoutis aux cerises</p> <p>Glace coupe liégeoise au chocolat</p>	<p> Salade de fruits crus et cuits</p> <p>Banane</p>	<p>Maestro au chocolat</p> <p>Glace pot vanille et fraise</p>	

