



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 06/07/2015 AU 10/07/2015**

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu barbecue

**lundi 6**

**mardi 7**

**mercredi 8**

**jeudi 9**

**vendredi 10**



1  
2

Tomate cerise

Radis



Salade de perles  
marine

Salade de lentilles



Cervelas\*

Terrine de légumes

Melon

Carottes rapées



Brocolis ravigotte



Mélange tendre pousse

**ENTRÉES 3**



1  
2

Brochette volaille  
sauce barbecue

Brochette de poisson  
marinée



Moussaka de boeuf  
(plat complet)

Omelette nature



Emincé bressan

Filet de colin  
acidulée



Rôti porc\* au  
saveur de garrigue

Soufflé nature  
à la napolitaine



Spaghetti de saumon à la  
bolognaise(plat complet)



Spaghettis à la  
Bolognaise(plat complet)



**VIANDES 3**



**LÉGUMES**

Pommes grenaille au  
sel de Guérande



Ratatouille



Riz



Haricots verts persillés



**FROMAGES 3**

Camembert à la  
coupe

Fraidou

Fondu carré président

Pâte lisse

Danone nature

Crèmeux de Bourgogne  
à la coupe

Buchette mélange à la  
coupe

Petit suisse nature

Petit louis tartine

Danone aromatisé



**DESSERTS 3**

Glace batonnet  
à la vanille

Flan nappé au caramel

Marmelade de fruits



Nectarine

Pêche

Cerises(sous réserve)

Tarte aux pralines

Gâteau marbré



Abricot

Pastèque

