


 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 20/07/2015 AU 24/07/2015  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 1 2 <b>ENTRÉES 3</b>	 Melon  Pamplemousse	 Roulade de volaille  Feuilleté au fromage 	 Salade verte Iowa (au maïs) 	 Salade d'ebly à la grecque  Salade de boulgour océane 	 Radis  Tomate
 1 2 <b>VIANDES 3</b>	 Sauté de porc* au miel   Crousti au fromage	 Filet de lieu sauce ketchup   Pavé de veau haché à la niçoise 	 Chili con carne (plat complet)   Steak haché de saumon à la mexicaine	 Filet de dinde roti au jus   Gratin de quenelles 	 Aiguillettes colin façon fisch & chips  Jambon braisé* 
 <b>LÉGUMES</b>	Carottes 	Farfalles 	Pomme de terre vapeur 	Epinards 	Mousseline de courgettes 
 1 2 <b>FROMAGES 3</b>	Carré ligeuil à la coupe Tartare calcium	Danone nature Edam à la coupe	Fromage frais de vache 	Emmental à la coupe Fromage blanc	Petit suisse aromatisé Cro'qlait président
 1 2 <b>DESSERTS 3</b>	Mousse au chocolat Glace barre chocolatée	Pêche Pastèque	Cookies 	Abricot Nectarine	Marmelade aux fruits d'été  Glace batonnet fraise

