



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 10/07/2017 AU 14/07/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Mange avec tes doigts

lundi 10

Radis croq'sel



mardi 11

Salade de pâtes

Taboulé au
spigoll

mercredi 12

Melon

Salade verte
batavia

Menu bleu/blanc/rouge

jeudi 13

Tomate

Pastèque

vendredi 14

Jour férié



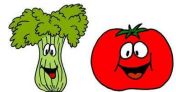
1
2

ENTRÉES 3



1
2

VIANDES 3



LÉGUMES



1
2

FROMAGES 3



1
2

DESSERTS 3

Grignotte de poulet

Pépites de colin
aux 3 céréales

Pommes noisettes



Brie à la coupe

Emmental à la coupe

Glace batonnet
au chocolat

Eclair à la vanille



Steak haché
bouchère au jus

Crousti au fromage

Epinards

Petit suisse nature

Saint moret

Pêche

Abricot

Brochette de poisson
panée

Roti de porc* au jus

Jardinière de légumes

Fondu carré président

Petit vougeot
à la coupe

Mousse au chocolat

Velouté fruit
Danone

Aiguillette de poulet
sauce au bleu

Filet de colin
au beurre blanc

Riz blanc



Tome blanche
à la coupe

Fromage blanc
pate lisse

Compote aux fruits
rouges

Bigarreux au sirop



Jour férié

Jour férié

