



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 17/07/2017 AU 21/07/2017

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu irlandais

lundi 17

mardi 18

mercredi 19

jeudi 20

vendredi 21



1
2

Coeur de laitue
 Radis beurre

Salade Camarguaise
 Salade d'ébly

Salade coleslaw
 Green salad
(salade verte)

Melon
 Demi pamplemousse

Allumette au fromage
Cervelas*

ENTRÉES 3



1
2

Spaghettis à la
Bolognaise(plat complet)
 Cappelletti au saumon
fumé (plat complet)



Poulet rôti
 Poissonnette



Aiguillettes colin
façon fisch & chips
Boulette d'agneau
à l'irlandaise



Roti de boeuf
au jus
 Omelette à la savoyarde



Poisson meunière
 Tian de courgettes
(plat complet)



VIANDES 3



LÉGUMES

Chou-fleur
mozzarella



Pommes campagnarde



Petits pois



Ratatouille



Frulos

Tartare nature

Château Peyssac
à la coupe
Petit suisse aromatisé

Cheddar
à la coupe
Yaourt nature

Chanteneige
Tome grise à la
coupe

Pâte lisse
Saint-Florentin à la coupe

FROMAGES 3



DESSERTS 3

Cocktail de fruits
au sirop
Compote de poires

Nectarine
Abricot

Tarte feuilletée
aux pommes
Green apple
(pomme verte)



Flan nappé au caramel
Liégeois maestro
au chocolat

Banane
Pêche

