



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 24/07/2017 AU 28/07/2017

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu lyonnais

**lundi 24**

**mardi 25**

**mercredi 26**

**jeudi 27**

**vendredi 28**



1



Salade du puy



Salade verte noix  
et croutons



Tomate



Melon



Salade de perles  
aux 3 couleurs



2



Salade de boulgour



Pastèque



Radis beurre



Salade piémontaise\*

**ENTRÉES 3**



1



Cordon bleu



Saucisson chaud\*



Blanc de poulet  
à la crème



Emincé de boeuf  
aux carottes(plat complet)



Poisson pané

2



Aiguillettes de poisson  
aux céréales



Quenelle de brochet scc  
tomate/riz(plat complet)



Blanquette de poisson



Roulé au fromage



Volaille façon milanaise

**VIANDES 3**

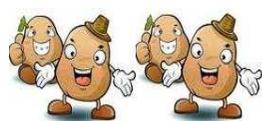


**LÉGUMES**

Haricots verts persillés



Gratin dauphinois



Coquillettes



Carottes à l'anglaise



Courgettes à la provençale



Petit suisse nature

1



Saint-Marcellin  
à la coupe

Fondu carré président

Carré ligeuil à la  
coupe

Yaourt aromatisé  
danone

2



Camembert à la  
coupe

Cervelle de canut

Yaourt nature

Petit louis tartine

Tome catalane  
à la coupe

**FROMAGES 3**



**DESSERTS 3**

Nectarine

1

Pomme

2

Tarte aux pralines



Compote aux fruits  
d'été



Ananas au sirop

Flan vanille

Crème au chocolat



Abricot

Pêche

