



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 06/06/2018 AU 04/07/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu rond comme un ballon

| | mercredi 6 | mercredi 13 | mercredi 20 | mercredi 27 | mercredi 4 | |
|---------------------------------|--|---|--|---|--|--|
| 1 2 ENTRÉES 3 | Salade neptune Coquillettes Marco-Polo | Melon Mélange tendre pousse | Salade niçoise Salade d'ebly à la grecque | Tomate cocktail Radis rond beurre | Melon Concombre tzatziki | |
| | 1 2 PLATS 3 | Poisson pané Grignotte de poulet | Spaghettis à la Bolognaise(plat complet) Soufflé de brochet sauce homardine | Beignet de volaille Nugget's de blé | Boulette d'agneau sauce ketchup Rondo poisson | Hachi parmentier (plat complet) Filet de poisson au coulis tomate/basilic |
| | Accompagnement | Chou-fleur | Spaghettis | Epinards | Petits pois au jus | Purée de pomme de terre |
| 1 2 LAITAGES 3 | 1 Yaourt nature yoplaît 2 Tome blanche à la coupe | 1 Croc'lait président 2 Saint-Florentin à la coupe | 1 Petit suisse nature 2 Brique maubert à la coupe | 1 Rondelé 2 Petit suisse aux fruits | 1 Yaourt aromatisé 2 Petit vougeot à la coupe | |
| 1 2 DESSERTS 3 | 1 Abricot 2 Pastèque | 1 Mousse au chocolat 2 Flan au caramel | 1 Moëlleux aux pêches 2 Tarte aux pralines | 1 Doony's au sucre 2 Glace petit pot vanille et chocolat | 1 Nectarine 2 Banane | |

