

 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande

  
**Menu Choix**  
 DU 20/07/2020 AU 24/07/2020  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	Menu Cirque jeudi 23	vendredi 24
 <b>ENTRÉES</b>	1  Chou-fleur à la vinaigrette  2  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	1  Pastèque 2  Mélange tendre pousse (circuit-court)	1  Roulade de volaille 2  Acras de morue	1  Salade farandole (circuit-court) 2  Tomate cerise	1  Melon 2  Salade verte batavia (circuit-court)
 <b>PLATS</b>	1  Rondo poisson 2  Boulette d'agneau à la marocaine 	1  Quenelle nature à la crème(circuit-court)  2  Escalope de dinde à la napolitaine(circ-court) 	1  Rosbeef marengo  2  Beaufilet colin tomate et basilic(circuit-court) 	1  Feuilleté hot-dog* (circuit-court) 2  Beignet de poisson (circuit-court)	1  Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2  Filet de hoki à la crème de pesto(circ-court) 
 <b>Accompagnement</b>	Blé au beurre  	Carottes à la persillade 	Pâtes papillons 	Frites 	Ratatouille camarguaise (circuit-court) 
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court) 2 Edam à la coupe	1 Saint Nectaire à la coupe 2 Fromage fondu	1 Saint moret 2 Pate lisse	1 Petit nova aromatisé 2 Flan chocolat	1 Buchette mélange à la coupe 2 Yaourt nature
 <b>DESSERTS</b>	1 Pêche 2 Nectarine	1 Glace batonnet au chocolat 2 Crème dessert vanille	1 Abricot 2 Banane	1 Gaufre de Bruxelles 2 Madeleine nature	1 Marmelade de fruits  2 Poire au sirop