


















































 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 27/07/2020 AU 31/07/2020  
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<b>ENTRÉES</b>	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Salade de boulgour 	1  Concombre à la vinaigrette de menthe(circuit-court)  2  Melon	1  Salade douceur vin.aux anchois(circuit-court)  	1 Mousson de canard 2  Terrine aux deux poissons	1  Taboulé  2  Salade de coquillettes à l'italienne 
<b>PLATS</b>	1  Normandin de veau au jus  2  Crousti fromage 3	1  Curry de légumes aux lentilles corail  2  Longe de porc* braisé (circuit-court) 	1  Poulet basquaise (circuit-court)  2  Filet de poisson sce au piment d'Espelette(c.court) 	1  Hachis parmentier (plat complet)(circ-court)  2  Brandade de morue à la portugaise(plat complet) 	1  Filet de lieu façon niçoise(circuit-court)  2  Aiguillette de poulet à la pêche (circ-court) 
<b>Accompagnement</b>	1  Petit pois au jus 	1  Riz pilaff 	1  Piperade basque  	1  Epinards 	
<b>LAITAGES</b>	1 Coulommier à la coupe 2 Velouté fruité 3	1 Yaourt aromatisé 2 Pont l'évêque à la coupe	1 Brebicrème 2 Yaourt fermier Désiris au citron (circuit-court)	1 Yaourt nature 2 Chanteneige	1 Tome noire à la coupe 2 Petit suisse nature
<b>DESSERTS</b>	1 Nectarine 2 Pomme (circuit-court) 3	1 Glace timbaline citron fruits rouges 2 Flan aux oeufs 	1 Gâteau basque 2 Moëlleux aux pruneaux 	1 Abricot 2 Banane	1  Compote de fruits (circuit-court)  2 Cocktail de fruits au sirop