
 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 07/07/2021 AU 09/07/2021  
 Restauration Pour Collectivités

*Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.*



*C'est les vacances !*

**mercredi 7**

**jeudi 8**

**vendredi 9**



  
 1  
 2  
**ENTRÉES 3**





  
 1  
  
 2  
**PLATS 3**


  
**Accompagnement**

  
 1  
 2  
**LAITAGES 3**

  
 1  
 2  
**DESSERTS 3**





 Melon  
 Tomate cerise





 Saucisses\* grillées (circuit-court)   
 Haché de thon see ketchup(circuit-court) 

 Pommes noisettes

Carré frais  
 Camembert à la coupe

Crème dessert chocolat  
 Liégeois maestro vanille




 Salade de perles marine   
 Salade neptune 





 Filet de lieu aux olives(circuit-court)   
 Boulette de veau marengo 

 Haricots verts en persillade 

Tome noire à la coupe  
 Yaourt aromatisé

Pêche  
 Pomme (circuit-court)

 Salade verte batavia (circuit-court)  
 Salade douceur (circuit-court) 

 Sauté de volaille see estragon(c-court)   
 Dos de colin aïoli (circuit-court) 

 Farfales 

Petit suisse nature  
 Fromy

Cocktails de fruits au sirop  
 Compote de pommes et abricots