

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Restauration Pour Collectivités

Menu "Choix"

DU 25/07/2022 AU 29/07/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu tropiques

vendredi 29

 Salade verte vinaigrette de mangue
 Tomates vinaigrette au miel

 Filet de lieu MSC aux crevettes
 Sauté de poulet à l'ananas

 Carottes


Pâte lisse au coulis de fruits exotiques
Samos

Gâteau maison banane chocolat

 Pour tous les anniversaires du mois

lundi 25

 Betterave cuite vinaigrette
 Radis beurre

 Salade du berger
 Salade de cocos mimosa

 Melon
 Concombre tzatziki

 Salade bretonne
 Salade de haricot vert au vinaigre de cidre

 Emincé de dinde au paprika
 Dos de colin MSC au curry

 Longe de porc* au jus
 Poisson meunière

 Quenelle nature sce Aurore
 Boulette de boeuf sauce ketchup

 Macaronis à la carbonara* (plat complet)
 Raviolis au fromage sauce ricotta(plat complet)

 Semoule

 Epinards béchamel

 Riz

Petit suisse aromatisé
Tendre bleu à la coupe

Saint-môret
Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Gouda à la coupe
Petit suisse sucré

Pont l'évêque à la coupe AOP
Frulos

Pêche
Abricot

Crème dessert vanille
Glace pot

Poires cuites au cassis
Bigarreaux au sirop

Pomme
Prune (sous réserve)


ENTRÉES 3



PLATS 3



Accompagnement


LAITAGES 3


DESSERTS 3