



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 03/05/2017 AU 31/05/2017

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu Espagne

	mercredi 3	mercredi 10	mercredi 17	mercredi 24	mercredi 31
 <b>ENTRÉES</b> 3	Salade du puy Salade de coquillettes à l'italienne	Salade crétoise Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Radis beurre Coeur de laitue	Salade de riz Salade d'ébly	Pastèque Gaspacho Andalou (soupe froide)
 <b>VIANDES</b> 3	Rosbif moutardé Omelette nature	Filet de lieu sauce ketchup Hachi parmentier (plat complet)	Spaghettis à la Bolognaise (plat complet) Rondo poisson	Escalope viennoise Galette de soja aux épinards et emmental	Paëlla garnie poulet (plat complet) Garniture paëlla poisson sans viande (plat complet)
 <b>LÉGUMES</b>	Ratatouille	Purée de pomme de terre	Spaghettis	Chou-fleur en gratin	 
 <b>FROMAGES</b> 3	1 Pate lisse 2 Buchette mélange à la coupe	Camembert à la coupe Yaourt panier fruits mixés Yoplait	Petit suisse nature Crèmeux de Bourgogne à la coupe	Fraidou Château Peyssac à la coupe	Tome catalane à la coupe
 <b>DESSERTS</b> 3	1 Moëlleux aux framboises 2 Beignet aux pommes	Pomme Banane	Salade de fruits crus et cuits Glace petit pot vanille et chocolat	Mousse au chocolat Liégeois maestro vanille	Glace batonnet fraise Crème à la catalane

