

Elaboré et/ou cuisiné sur place
 RPC

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 Produit issu de la filière bio

Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
 Plât sans viande

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

