



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 05/06/2019 AU 03/07/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu italien

mercredi 5

mercredi 12

mercredi 19

mercredi 26

mercredi 3



1
2

Concombre tzatziki
(circuit-court)
 Melon

Tomate et sa
vinaigrette au basilic
 Mâche et roquette
(circuit-court)

Salade de perles
aux 3 couleurs
 Taboulé

Pastèque
 Melon

Salade Camarguaise
 Salade du berger

ENTRÉES 3



1
2
3

Filet de lieu façon
niçoise(circuit-court)
 Aiguillette de poulet
au jus(circuit-court)

Beaufilet de colin à la
crème de pesto(circ-court)
 Boulette de boeuf à la
crème d'olives vertes

Cordon bleu de
volaille(circuit-court)
 Roulé raclette
(circuit-court)

Veau à la
sicilienne
 Poisson meunière
(circuit-court)

Haché de saumon
(circuit-court)
 Roti de porc* au jus
(circuit-court)

PLATS



Accompagnement

Semoule aux
pois chiches

Spaghettis

Haricots verts à
la tomate cuite

Riz

Petits pois carottes

1
2
3

Pont l'évêque
à la coupe
Danone nature

Gorgonzola
à la coupe
Yaourt panier fruits mixés
Yoplait

Saint Nectaire à
la coupe
Pate lisse

Tartare
Crèmeux de Bourgogne à la
coupe

Tome grise à la
coupe
Danone aromatisé

LAITAGES



1
2
3

Ananas au sirop
 Compote de pommes

Moëlleux au citron
 Pour tous les
anniversaires du mois

Fruit
(selon arrivage)
Ananas frais

Mousse au chocolat
Glace pot vanille et
fraise

Fruit
(selon arrivage)
Banane

DESSERTS

