


 Elaboré et/ou cuisiné sur place



























 Produit issu de la filière bio

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc

 Plat sans viande


Menu Choix
 DU 05/06/2019 AU 03/07/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	mercredi 5	Menu italien mercredi 12	mercredi 19	mercredi 26	mercredi 3
 ENTRÉES	1 Concombre tzatziki (circuit-court)  2 Melon	1 Tomate et sa vinaigrette au basilic 2 Mâche et roquette (circuit-court)	1 Salade de perles aux 3 couleurs  2 Taboulé 	1 Pastèque 2 Melon	1 Salade Camargaise  2 Salade du berger 
 PLATS	1 Filet de lieu façon niçoise(circuit-court)  2 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court) 	1 Beaufilet de colin à la crème de pesto(circ-court)  2 Boulette de boeuf à la crème d'olives vertes 	 Cordon bleu de volaille(circuit-court) 2 Roulé raclette (circuit-court)	 Veau à la sicilienne  2 Poisson meunière (circuit-court)	1 Haché de saumon (circuit-court) 2 Roti de porc* au jus (circuit-court) 
 Accompagnement	Semoule aux pois chiches 	Spaghettis 	Haricots verts à la tomate cuite 	Riz 	Petits pois carottes 
 LAITAGES	1 Pont l'évêque à la coupe 2 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
 DESSERTS	1 Ananas au sirop 2 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