



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 15/05/2019 AU 29/05/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu mexicain

mercredi 15

mercredi 22

mercredi 29



1 Salade bretonne

2 Betteraves rouges à la ciboulette

1 Emincé de poulet au citron (circuit-court)

2 Roulé au fromage (circuit-court)

Jardinière de légumes (circuit-court)

1 Buchette mélange à la coupe

2 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)

1 Fruit (selon arrivage)

2 Banane

Salade sud-américaine (circuit-court)

Beaufilet colin(c-court) à la crème d'avocat

Brochette de volaille Tex-mex(circuit-court)

Riz safrané aux haricots rouges

Yaourt nature sucré

Crème onctueuse des mayas à l'ananas

Biscuit mexicain

Pastel de elote

Pour tous les anniversaires du mois

Salade de pâtes

Salade de riz

Rosbeef marengo

Feuilleté au fromage

Epinards

Petit moulé

Danone aromatisé

Fruit (selon arrivage)

Banane

