



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 09/07/2018 AU 13/07/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Repas Cro-Magnon

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
 ENTRÉES	1 Tomate 2 Radis beurre	1 Melon 2 Salade verte batavia	1 Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalotte 2 Betteraves rouges à la vinaigrette de framboise	1 Concombre et maïs vinaigrette 2 Pastèque	1 Carottes batonnet à croquer 2 Tomate cerise
 PLATS	1 Emincé bressan 2 Pavé du fromager	1 Tian de courgettes (plat complet) 2 Nugget's de blé	1 Soufflé au fromage sauce napolitaine 2 Sauté de porc* grand mère	1 Poisson pané 2 Steak haché bouchère au jus	1 Manchon de poulet à grignoter 2 Effilochée de poisson frit
 Accompagnement	Macaronis	Ratatouille	Riz	Chou fleur à la mimolette	La patate de l'homme des cavernes
 LAITAGES	1 Yaourt nature sucré 2 Saint-Florentin à la coupe	Fondu carré président Petit suisse nature	Yaourt aromatisé danone Edam à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe Chanteneige	Buchette mélange à la coupe Pâte lisse
 DESSERTS	1 Nectarine 2 Pomme	1 Moëlleux aux pêches 2 Glace batonnet au chocolat	Abricot Pêche	Nappé au caramel Glace pot vanille et fraise	1 Ecrasé de fruits rouges et de pommes 2 Cro-magnon à la "pêche"

