


 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 16/07/2018 AU 20/07/2018
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
ENTRÉES	1  Melon 2  Radis beurre	1  Salade de lentilles  2  Salade de boulgour 	1  Tomate à la mozzarella 2  Mâche et roquette	1  Salade de perles aux 3 couleurs  2  Macédoine de légumes 	1  Mélange tendre pousse 2  Demi pamplemousse
PLATS	1  Saucisse de volaille 2  Brandade de morue (plat complet)  3	1  Roti de boeuf au jus  2  Feuilleté au fromage  3	1  Spaghetti à la carbonara* (plat complet)  2  Spaghetti au saumon (plat complet)  3	1  Pépites de colin aux 3 céréales 2  Longe de porc* braisé  3	1  Couscous garni agneau et poulet  2  Couscous garni au poisson  3
Accompagnement	Purée de pomme de terre 	Carottes à la crème 		Epinards 	Semoule 
LAITAGES	1 Petit suisse aromatisé 2 Crèmeux de Bourgogne à la coupe 3	Brie à la coupe Yaourt nature	Yaourt panier fruits mixés Yoplait Gorgonzola à la coupe	Fromage blanc pate lisse Saint moret	Emmental à la coupe Cantafrais
DESSERTS	1 Nectarine 2 Abricot 3	Cocktail de fruits au sirop Compote pomme/banane	Pastèque Glace timbaline citron fruits rouges	Pêche Poire	Ile flottante Tarte aux pommes