

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

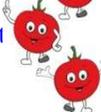
* = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Choix

DU 27/08/2018 AU 31/08/2018

Restaurateur Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
ENTRÉES	<p>1  Salade feuille de chêne</p> <p>2  Salade coleslaw </p>	<p>1  Salade du berger </p> <p>2  Salade de boulgour océane </p>	<p>1  Melon</p> <p>2  Concombre et maïs vinaigrette </p>	<p>1  Mousse de canard</p> <p>2  Oeuf dur coquille </p>	<p>1  Tomate cerise </p> <p>2  Carottes battonnet à croquer </p>
PLATS	<p>1  Boulette d'agneau sauce ketchup </p> <p>2  Steak de thon sauce aigre douce</p>	<p>1  Poisson poêlé</p> <p>2  Roti de porc* au jus </p>	<p>1  Coquillettes au jambon de dinde(plat complet) </p> <p>2  Lieu tomate et basilic </p>	<p>1  Roti de boeuf au jus </p> <p>2  Poisson pané</p>	<p>1  Nugget's de poulet</p> <p>2  Pépites de colin aux 3 céréales</p>
Accompagnement	<p>1  Semoule </p>	<p>1  Epinards </p>	<p>1  Coquillettes </p>	<p>1  Ratatouille Andalouse </p>	<p>1  Pommes grenaille au sel</p>
LAITAGES	<p>1 Yaourt nature</p> <p>2 Bleu des dômes à la coupe</p>	<p>1 Tome blanche à la coupe</p> <p>2 Blanc battu</p>	<p>1 Petit vougeot à la coupe</p> <p>2 Petit louis tartine</p>	<p>1 Carré ligeuil à la coupe</p> <p>2 Petit suisse nature</p>	<p>1 Emmental à la coupe</p> <p>2 Croc'lait président</p>
DESSERTS	<p>1  Compote aux fruits rouges </p> <p>2 Oreillons d'abricots au sirop</p>	<p>1 Pêche</p> <p>2 Pastèque</p>	<p>1 Nappé au caramel</p> <p>2 Mousse au chocolat</p>	<p>1 Banane</p> <p>2 Nectarine</p>	<p>1 Glace barre chocolatée</p> <p>2 Moëlleux aux pommes </p>