

Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 RPC

Produit issu de la filière bio  
 AB CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande

**RPC**  
 Restauration Pour Collectivités

**Menu Choix**  
 DU 15/07/2019 AU 19/07/2019

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
<b>ENTRÉES</b>	1  Melon 2  Concombre au fromage blanc(circuit-court)	1  Salade de pâtes 2  Salade de boulgour	1  Tomate cerise 2  Salade douceur (circuit-court) 	1  Salade de blé 2  Macédoine de légumes (circuit-court)	1  Pastèque 2  Coeur de laitue(c.court) et sa vin.d'olives 
<b>PLATS</b>	1  Roti de boeuf au jus 2  Brandade provençale/pois chiches(plat complet)	1  Poulet roti au jus (circuit-court) 2  Croustillon de colin (circuit-court)	1  Saucisse volaille et merguez 2  Haché de thon sce ketchup(circuit-court)	1  Poisson pané (circuit-court) 2  Longe de porc* braisé (circuit-court)	1  Paëlla garnie poulet (plat complet) 2  Paëlla au poisson (plat complet)
<b>Accompagnement</b>	Purée de pomme de terre(circuit-court)	Petit pois au jus	Frites	Epinards	
<b>LAITAGES</b>	1 Yaourt aux fruits yoplait 2 Tome blanche à la coupe 3	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 3	1 Emmental à la coupe 2 Petit suisse aromatisé 3	1 Fromage blanc pate lisse 2 Petit moulé 3	1 Tome catalane à la coupe 2 Yaourt nature 3
<b>DESSERTS</b>	1 Liégeois maestro vanille 2 Flan chocolat 3	1 Nectarine 2 Pomme (circuit-court) 3	1 Glace petit pot vanille et chocolat 2 Gâteau marbré 3	1 Abricot 2 Pêche 3	1 Marmelade de fruits d'été à la menthe fraîche 2 Mousse au citron 3