

 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 18/07/2016 AU 22/07/2016
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu anglo saxon					
lundi 18		mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
 1 2 ENTRÉES 3	 "Green salad" 	 Salade de riz multicolore   Salade d'ébly 	 Tomate  Pastèque	 Mousse de canard  Salade de perles marine 	 Carottes râpées vinaigrette agrumes   Melon
 1 2 VIANDES 3	 Steak haché "bouchère" et son cheddar fondu   Aiguillettes de poisson panée	 Escalope viennoise  Tortilla	 Couscous garni agneau et merguez (plat complet)   Boulette de poisson à la catalane 	 Crêpe au fromage  Feuilleté charcutier* 	 Gardiane de boeuf   Rondo poisson
 LÉGUMES	Pommes rôsti 	Courgettes mornay 	Semoule 	Duo haricots à la persillade 	Coquillettes 
 1 2 FROMAGES 3	Crème Anglaise	Yaourt nature sucré Saint paulin à la coupe	Emmental à la coupe Tartare	Petit louis tartine Petit suisse aromatisé	Carré ligeuil à la coupe Pâte lisse
 1 2 DESSERTS 3	Brownies  	Pêche Banane	Flan à la vanille  Liégeois au chocolat	Nectarine Abricot	Compote pomme/banane Ananas brisure au sirop