



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 22/07/2019 AU 26/07/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu moyen-âge

lundi 22

mardi 23

mercredi 24

jeudi 25

vendredi 26



1



Salade de riz



Carottes batonnet
à croquer(circuit-court)



Melon



Tomate



Salade salpicao



2



Salade de lentilles



Radis croq'sel



Salade feuille de
chêne(circuit-court)



Pastèque



Salade bretonne



ENTRÉES 3



1



Cordon bleu de
volaille(circuit-court)



Grignotte de poulet
(circuit-court)



Lasagne à la bolognaise
(plat complet)



Roulé au fromage
(circuit-court)



Filet de colin à la
normande(circuit-court)



2



Beaufilet de colin au
citron vert(circ.court)



Omelette aux fines
herbes



Gratin de macaronis
printanier(plat complet)



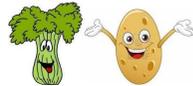
Friand à la viande*



Sauté de boeuf marengo
(circuit-court)



PLATS 3



Accompagnement

Flan de courgettes
(circuit-court)



Pommes grenaille
(circuit-court)



Haricots verts
en persillade



Semoule



LAITAGES 3

1

Saint-Marcellin
à la coupe

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)

Petit suisse aromatisé

Tartare

Yaourt nature

2

Danone aromatisé

Brie à la coupe

Tome blanche
à la coupe

Port salut
à la coupe

Carré ligeuil à la
coupe

3



DESSERTS 3

1

Nectarine

Gâteau au miel



Compote pomme/abricot
maison



Flan à la vanille



Pêche

2

Banane



Pour tous les
anniversaires du mois

Cocktail de fruits
au sirop

Glace batonnet
à la vanille

Abricot

