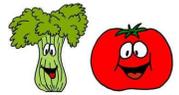


Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Choix**
DU 25/07/2016 AU 29/07/2016
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
ENTRÉES 	1  Salade western  2  Salade de boulgour à la tomate 	1  Concombre et maïs vinaigrette  2  Melon 	1  Salade multi-feuille 2  Pamplemousse	 1  Beignet de poisson	1  Feuilleté au fromage  Mortadelle*
VIANDES 	1  Cordon bleu 2  Crousti au fromage	1  Haché de saumon milanaise  2  Saucisses* grillées 	1  Escalope de volaille au jus  2  Poissonnette	1  Lieu à la crème de coco  2  Boulette d'agneau à l'africaine 	1  Normandin de veau au jus  2  Soufflé de brochet sauce homardine 
LÉGUMES 	1 Chou-fleur en gratin 	1 Purée de pomme de terre 	1 Petits pois 	1 Riz aux épices  	1 Epinards 
FROMAGES 	1 Danone nature 2 Cantafrais	1 Château Peyssac à la coupe 2 Petit suisse nature	1 Yaourt aromatisé yoplaît 2 Le bichounet à la coupe	1 Mini cabrette 	1 Bûche du Pilat à la coupe 2 Frulos
DESSERTS 	1 Abricot 2 Pêche	1 Compote de pommes  2 Glace batonnet à la vanille	1 Moëlleux aux myrtilles  2 Tarte au flan	1 Banane 2 Crème au chocolat 	1 Nectarine 2 Pastèque

