

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

* = Plat avec du porc Plats sans viande

Menu Choix

DU 08/07/2019 AU 12/07/2019

RPC
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu tricolores

	lundi 8	mardi 9	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12
ENTRÉES	1 Melon 2 Carottes rapées (circuit-court)	1 Taboulé 2 Salade piémontaise* (circuit-court)	1 Salade de haricot vert au vinaigre de cidre 2 Betterave cuite vinaigrette	1 Radis beurre (circuit-court) 2 Pastèque	1 Tomate 2 Ciselée d'iceberg (circuit-court)
PLATS	1 Aiguillette de poulet à la brésilienne(c-court) 2 Lieu tomate et basilic(circuit-court)	1 Moussaka de boeuf (cir-court)(plat complet) 2 Crousti fromage	1 Quenelle de brochet sauce oseille(circ-court) 2 Sauté de porc* au caramel(circuit-court)	1 Poisson doré au beurre (circuit-court) 2 Nugget's de poulet	1 Boulette d'agneau à la crème 2 Filet de colin au beurre blanc(circ-court)
Accompagnement	Pommes noisettes	Ratatouille (circuit-court)	Riz	Brocolis à la crème	Tortis tricolores
LAITAGES	1 Yaourt nature 2 Edam à la coupe	1 Chanteneige 2 Yaourt aromatisé danone	1 Petit suisse nature 2 Saint-Florentin à la coupe	1 Camembert à la coupe 2 Fromage fondu	1 Bleu des dômes à la coupe 2 Blanc battu
DESSERTS	1 Abricot 2 Pêche	1 Compote pomme 2 Ananas au sirop	1 Nectarine 2 Prune (sous réserve)	1 Nappé au caramel 2 Mousse au chocolat	1 Glace batonnet fraise 2 Oeufs à la neige

