












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

* = Plat avec du porc
 Plât sans viande

Menu Froid

DU 18/06/2018 AU 22/06/2018

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
 ENTRÉES	1  Coeur de laitue 2 3	1  Carottes rapées concombre ketchup/citron  2 3	1  Pastèque 2 3	1  Tomate cocktail 2 3	1  Melon 2 3
 PLATS	1  Jambon blanc* cuit au torchon 2  Tarte au fromage 3	1  Rosbeef froid 2  Pizza margherita 3	1  Poulet roti nature  2  Oeuf dur coquille  3	1  Aiguillette de poulet pochée  2  Cake aux olives et fromage  3	1  Filet de poisson poché  2  Grignottine de porc* nature  3
 Accompagnement	1  Salade niçoise  2 3	1  Taboulé à l'oriental  2 3	1  Salade espagnole  2 3	1  Salade de pâtes  2 3	1  Salade camarguaise  2 3
 LAITAGES	1 Yaourt au sucre de canne  2 Tartare 3	1 Coulommier à la coupe 2 Yaourt panier fruits mixés Yoplait 3	1 Petit suisse nature 2 Brique maubert à la coupe 3	1 Fromage blanc pate lisse 2 Tendre bleu à la coupe 3	1 Chanteneige 2 Bûche du Pilat à la coupe 3
 DESSERTS	1  Compote de fruits 2 Cocktail de fruits au sirop 3	1 Nectarine 2 Abricot 3	1  Moëlleux aux pêches 2 Tarte aux pralines 3	1 Pastèque 2 Cerise 3	1 Crème dessert chocolat 2 Glace pot vanille et fraise 3

