

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

* = Plat avec du porc  Plat sans viande
























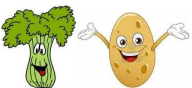















Menu Froid

DU 25/06/2018 AU 29/06/2018

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  Radis beurre 2	1  Melon	1  Tomate cocktail	1  Mélange tendre pousse	1  Pastèque
 PLATS	1  Poulet rôti froid  2  Oeuf dur coquille  3	1  Filet de poisson poché  2  Rosbeef froid et cornichons	1  Longe de porc* froid  2  Terrine de poisson	1  Aiguillette de poulet pochée  2  Pizza margherita	1  Roti de dinde froid  2  Surimi mayonnaise
 Accompagnement	1  Macédoine de légumes  2	1  Salade de riz multicolore  2	1  Salade d'ébly  2	1  Salade de coquillettes à l'italienne  2	1  Salade de boulgour  2
 LAITAGES	1 Yaourt nature 2 Carré ligueuil à la coupe 3	1 Fromage fondu 2 Brie à la coupe	1 Rondelé 2 Petit suisse aux fruits	1 Frulos 2 Chantailou ail/fines herbes	1 Tome grise à la coupe 2 Yaourt brassé
 DESSERTS	1 Abricot 2 Pêche plate 3	1 Mousse au citron 2 Glace batonnet fraise	1 Doony's au sucre 2 Glace petit pot vanille et chocolat	1 Nectarine 2 Banane	1 Chausson aux pommes  2 Moëlleux aux framboises 