

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

* = Plat avec du porc  Plat sans viande





































Menu Standard

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

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu rond comme un ballon

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
 ENTRÉES	 Achard de légumes 	 Melon	 Tomate cocktail  Radis rond beurre 	 Salade bretonne 	 Salade multi-feuille
 PLATS	 Poulet roti au jus   Paupiette de saumon sauce oseille 	 Roti de boeuf à la moutarde de Dijon   Poissonnette	 Boulette d'agneau sauce ketchup   Rondo poisson	 Raviolis au boeuf sauce tomate(plat complet)   Finger à la mozzarella	 Pépites de colin aux 3 céréales  Palette de porc* à la provençale
 Accompagnement	Pommes noisettes	Courgette camarguaise 	Petits pois au jus  	Coquillettes 	Mousseline de carottes 
 LAITAGES	Yaourt nature	Fromage fondu	Rondelé Petit suisse aux fruits	Frulos	Tome grise à la coupe
 DESSERTS	Abricot	Mousse au citron Glace batonnet fraise	Doony's au sucre Glace petit pot vanille et chocolat	Nectarine	Chausson aux pommes 