

 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 02/07/2018 AU 06/07/2018  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
 <b>ENTRÉES</b>	1  Salade feuille de chêne 2	1  Radis beurre	1  Melon	1  Pastèque	Pique-nique fin d'année Bonnes vacances
 <b>PLATS</b>	1  Brochette de volaille pochée  2  Tartine Napolitaine  3	1  Longe de porc* froid  2  Flan au thon  3	1  Rosbeef froid 2  Surimi mayonnaise 3	1  Ailes de poulet façon barbecue 2  Filet de poisson poché  3	Pique-nique Bonnes vacances
 <b>Accompagnement</b>	1  Taboulé  2 3	1  Salade du berger  2 3	1  Salade des rizières  2 3	1  Salade de pâtes  2 3	Pique-nique Bonnes vacances
 <b>LAITAGES</b>	1 Fraidou 2 Petit suisse nature 3	1 Pate lisse 2 Edam à la coupe 3	1 Yaourt aromatisé 2 Petit vougeot à la coupe 3	1 Emmental à la coupe 2 Fondu carré président 3	Pique-nique Bonnes vacances
 <b>DESSERTS</b>	1  Compote de fruits 2 Pêche au sirop 3	1 Cerise 2 Abricot 3	1 Nectarine 2 Banane 3	1 Glace batonnet à la vanille 2 Entremet à la pistache  3	Pique-nique Bonnes vacances