

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 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
 1 2 ENTRÉES 3	 Radis beurre	 Salade des rizières 	 Melon	 Tomate	Pique-nique fin d'année Bonnes vacances
 1 2 PLATS 3	 Veau à la sicilienne   Steak haché de thon façon niçoise 	 Longe de porc* braisée   Gratin de quenelles 	 Hachi parmentier (plat complet)   Filet de poisson au coulis tomate/basilic 	 Colin façon fisch & chips  Ailes de poulet façon barbecue	Pique-nique Bonnes vacances
 Accompagnement	Semoule  	Epinards 	Purée de pomme de terre 	Haricot beurre persillé 	 BONNES VACANCES
 1 2 LAITAGES 3	Fraidou	Pate lisse	Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe	Pique-nique Bonnes vacances
 1 2 DESSERTS 3	Compote de fruits 	Cerise	Nectarine	Glace batonnet à la vanille Entremet à la pistache 	Pique-nique Bonnes vacances