




 Elaboré et/ou cuisiné sur place  
 Produit issu de la filière bio  
 Origine de nos viandes  
 Plat végétarien  
 \* = Plat avec du porc  
 Plat sans viande

  
**Menu Collège**  
 DU 18/05/2020 AU 22/05/2020  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 18	mardi 19		jeudi 21	vendredi 22
 <b>ENTRÉES</b>	1 Pâté de campagne*	 Mélange tendre pousse (circuit-court)		Jour férié	Jour férié
	2  Melon	 Pastèque			
	3  Terrine aux deux poissons	Pavé au poivre*			
 <b>PLATS</b>	1 Normandin de veau au jus 	 Quenelle nature sauce tomate(circuit-court) 		Jour férié	Jour férié
	2  Haché de saumon à l'oseille(circuit-court) 	 Longe de porc* braisé (circuit-court) 			
	3  Roti de boeuf au jus 	 Poulet rôti au jus (circuit-court) 			
 <b>Accompagnement</b>	Tortis nature 	Epinards 		Jour férié	Jour férié
	Haricot beurre à la tomate cuite 	Pommes dauphines			
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)		Jour férié	Jour férié
	2 Tartare ail & fines herbes	Velouté fruit			
	3 Bleuet des prairies à la coupe	Fromage enveloppé			
 <b>DESSERTS</b>	1 Fruit (selon arrivage)	Riz au lait		Jour férié	Jour férié
	2 Pomme (circuit-court)	Glace petit pot vanille et chocolat			
	3 Gaufre de Bruxelles	Ananas frais			

