



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Choix

DU 14/05/2018 AU 18/05/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
 1 2 ENTRÉES 3	Paté crouste* et son médaillon de foie Acras de morue	Salade bretonne Betteraves rouges au fromage blanc	Salade piémontaise au surimi Salade de lentilles	Mélange tendre pousse Radis beurre	Tomate Pastèque
	 1 Poulet roti au jus 2 Tortilla pomme de terre et oignons PLATS 3	Normandin de veau au jus Finger à la mozzarella	1 Filet de dinde roti au romarin 2 Tarte au fromage	1 Coquillettes BIO au jambon*(plat complet) 2 Steak haché de thon scc tomate/basilic	Poisson pané Volaille façon milanaise
	 Accompagnement	Petits pois au jus	Carottes à l'anglaise	Haricots verts à la tomate cuite	Coquillettes nature
 1 2 LAITAGES 3	1 Fondu carré président 2 Danone nature	1 Petit suisse aromatisé 2 Buchette mélange à la coupe	1 Yaourt aromatisé 2 Saint paulin à la coupe	1 Tome blanche à la coupe 2 Yaourt nature nova	1 Petit moulé 2 Saint-Félicien à la coupe
 1 2 DESSERTS 3	1 Pêche (sous réserve) 2 Poire	1 Beignet aux pommes 2 Roulé chocobar	1 Melon 2 Banane	1 Banane 2 Cerises(sous réserve)	1 Crème à la catalane 2 Mousse au chocolat

