



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 28/05/2018 AU 01/06/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu mange avec tes doigts

Menu tout en couleurs

lundi 28

mardi 29

mercredi 30

jeudi 31

vendredi 1



1



Salade Marco-Polo



Carottes batonnet
à croquer



Melon



Salade farandole



Feuilleté
au fromage
Mousse de canard



2



Salade de boulgour



Tomate cerise



Salade feuille
de chêne



Poisson meunière
Palette de porc*
à la provençale



ENTRÉES 3



1

Quiche lorraine*



Grignotte de poulet



Nugget's de poisson



Farçi de boeuf sur
lit de courgettes tomates



Palette de porc*
à la provençale



2

Crêpe au fromage



Pépites de colin
aux 3 céréales



Effilochée de poulet
en persillade



Paupiette de saumon
à la normande



PLATS 3

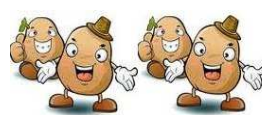


Accompagnement

Haricot beurre à
la persillade



Pommes noisettes



Epinards à la crème



Semoule Jaune



Brocolis nature



1

Petit suisse nature

Edam à la coupe

Croc'lait président

Bleu des dômes à la coupe

Yaourt aromatisé
danone

2

Chanteneige

Camembert à la
coupe

Crèmeux de Bourgogne
à la coupe

Blanc battu

Bûche du Pilat
à la coupe

LAITAGES 3



1

Banane

Brownies



Mousse au chocolat

Compote aux fruits
rouges



Cerises(sous réserve)

2

Pêche
(sous réserve)



Pour tous les
anniversaires du mois

Glace batonnet
à la vanille

Salade de fruits crus
et cuits



Pomme

DESSERTS 3

