


Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande



















































Menu Choix

DU 18/06/2018 AU 22/06/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Comission menus à Cailloux						
	lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22		
ENTRÉES	 <ul style="list-style-type: none"> 1  Melon 2  Coeur de laitue 	<ul style="list-style-type: none">  Radis beurre  Carottes rapées concombre ketchup/citron  	<ul style="list-style-type: none">  Salade niçoise   Salade d'ebly à la grecque 	<ul style="list-style-type: none">  Tomate cocktail 	<ul style="list-style-type: none">  Mortadelle*  Rillettes thon et surimi au citron  		
PLATS	 <ul style="list-style-type: none"> 1  Croque monsieur* 2  Roulé au fromage 	<ul style="list-style-type: none">  Normandin de veau au jus   Omelette à la provençale  	<ul style="list-style-type: none">  Beignet de volaille  Nugget's de blé 	<ul style="list-style-type: none">  Aiguillette de poulet sauce au bleu(Cocorico)   Filet de colin au beurre blanc  	<ul style="list-style-type: none">  Poisson meunière  Grignotine de porc* à la milanaise  		
Accompagnement	<ul style="list-style-type: none">  Haricots verts en persillade  	<ul style="list-style-type: none">  Gratin dauphinois  	<ul style="list-style-type: none">  Epinards  	<ul style="list-style-type: none">  Macaronis  	<ul style="list-style-type: none">  Chou-fleur en gratin  		
LAITAGES	<ul style="list-style-type: none"> 1  Yaourt au sucre de canne  2 Tartare 	<ul style="list-style-type: none"> Coulommier à la coupe Yaourt panier fruits mixés Yoplait 	<ul style="list-style-type: none"> Petit suisse nature Brique maubert à la coupe 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc pate lisse Bleu 	<ul style="list-style-type: none"> Chanteneige Bûche du Pilat à la coupe 		
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> 1  Compote de fruits  2 Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Nectarine Abricot 	<ul style="list-style-type: none">  Moëlleux aux pêches  Tarte aux pralines 	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Cerise  	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert chocolat Glace pot vanille et fraise 		

