



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 25/06/2018 AU 29/06/2018

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Menu rond comme un ballon

**lundi 25**

**mardi 26**

**mercredi 27**

**jeudi 28**

**vendredi 29**



1

Achard de légumes



Melon

Tomate cocktail

Salade bretonne



Salade multi-feuille

2

Salade haricots verts  
vinaigrette mimosa



concombre aux pois chiches  
vinaigrette menthe

Radis rond beurre



Betterave rouge  
à l'huile d'olive



Demi pamplemousse

**ENTRÉES 3**



1

Poulet roti  
au jus



Roti de boeuf à la  
moutarde de Dijon



Boulette d'agneau  
sauce ketchup



Raviolis au boeuf  
sauce tomate(plat complet)



Pépites de colin  
aux 3 céréales

2

Paupiette de saumon  
sauce oseille



Poissonnette

Rondo poisson

Finger à la  
mozzarella



Palette de porc\*  
à la provençale



**PLATS 3**



**Accompagnement**

Pommes noisettes

Courgette camarguaise



Petits pois  
au jus



Coquillettes



Mousseline de carottes



**LAITAGES 3**

1

Yaourt nature

Fromage fondu

Rondelé

Frulos

Tome grise à la  
coupe

2

Carré ligeuil à la  
coupe

Brie à la coupe

Petit suisse  
aux fruits

Chantailou  
ail/fines herbes

Yaourt brassé



**DESSERTS 3**

1

Abricot

Mousse au citron

Doony's au sucre

Nectarine

Chausson aux pommes

2

Pêche plate

Glace batonnet fraise

Glace petit pot vanille  
et chocolat

Banane

Moëlleux aux framboises

