

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 02/07/2018 AU 06/07/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	Menu pique-nique
 1 2 ENTRÉES 3	 Radis beurre  Pastèque	 Salade des rizières   Salade du berger 	 Melon  Concombre tzatziki 	 Tomate  Melon	Pique-nique fin d'année Bonnes vacances
 1 2 PLATS 3	 Veau à la sicilienne   Steak haché de thon façon niçoise 	 Longe de porc* braisée   Gratin de quenelles 	 Hachi parmentier (plat complet)   Filet de poisson au coulis tomate/basilic 	 Colin façon fisch & chips  Ailes de poulet façon barbecue	Pique-nique Bonnes vacances
 Accompagnement	Semoule  	Epinards 	Purée de pomme de terre 	Haricot beurre persillé 	 BONNES VACANCES
 1 2 LAITAGES 3	Fraidou Petit suisse nature	Pate lisse Edam à la coupe	Yaourt aromatisé Petit vogueot à la coupe	Emmental à la coupe Fondu carré président	Pique-nique Bonnes vacances
 1 2 DESSERTS 3	Compote de fruits  Pêche au sirop	Cerise Abricot	Nectarine Banane	Glace batonnet à la vanille Entremet à la pistache 	Pique-nique Bonnes vacances

