

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 06/05/2019 AU 10/05/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 6	mardi 7		jeudi 9	vendredi 10
 ENTRÉES	1  Tomate	1  Salade de coquillettes à l'italienne 		1  Mélange tendre pousse (circuit-court)	1  Friand au fromage 
	2  Salade douceur (circuit-court) 	2  Salade du puy 		2  Chou chinois vinaigrette au miel(circuit-court) 	2 Roulade de volaille
	3				
 PLATS	1 Normandin de veau au jus 	1  Poisson blanc meunière (circuit-court)		1  Hachi volaille à la crème (plat complet)(cir-court) 	1  Mijotée de porc* (circuit-court) 
	2  Haché de cabillaud à la milanaise(circuit-court) 	2  Roti de boeuf à la moutarde de Dijon 		2  Brandade de légumineuse pois chiches(plat complet) 	2  Pépites colin 3 céréales (circuit-court)
3					
 Accompagnement	Petit pois au jus 	Epinards 			Carottes 
 LAITAGES	1 Coulommier à la coupe	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)		Brie à la coupe	Petit suisse nature
	2 Danone aromatisé	Bleu des dômes à la coupe		Petit louis tartine	Chantailou ail/fines herbes
3					
 DESSERTS	1 Compote de fruits (circuit-court) 	1 Fruit (selon arrivage)		1 Liégeois maestro vanille	1 Banane
	2 Oreillons d'abricots au sirop	2 Pomme (circuit-court)		2 Glace batonnet au chocolat	2 Poire
3					

