

 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 13/05/2019 AU 17/05/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 13	mardi 14		jeudi 16	vendredi 17
 ENTRÉES	1  Radis beurre (circuit-court) 2  Concombre tzatziki (circuit-court) 	1  Cœur de laitue (circuit-court) 2  Tomate		1  Carottes rapées et maïs (circuit-court)  2  Salade nantaise (circuit-court)	1  Salade de blé   2  Salade de pomme de terre (circuit-court) 
 PLATS	1  Lieu tomate et basilic(circuit-court)  2  Paupiette de veau au jus forestier 	1  Rôti porc* aux saveurs de garrigue(circuit-court)  2  Nugget's de blé (circuit-court)		1  Poulet sauce barbecue (circuit-court)  2  Tajine de poisson 	1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  2  Colin façon fisch & chips (circuit-court)
 Accompagnement	Tortis nature 	Haricots verts en persillade 		Riz 	Courgettes à la crème (circuit-court) 
 LAITAGES	1 Chanteneige 2 Yaourt panier fruits mixés Yoplait 3	Danone aromatisé Reblochon à la coupe		Pate lisse Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court)	Edam à la coupe Fondu carré président
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pomme (circuit-court) 3	Moëlleux aux pêches   Pour tous les anniversaires du mois		Cocktail de fruits au sirop Mirabelles au sirop	Glace pot vanille et fraise Crème onctueuse au caramel