

 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 20/05/2019 AU 24/05/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 20	mardi 21		jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	1 Mousson de canard	 Pastèque		 Macédoine de légumes (circuit-court) 	 Concombre à la vinaigrette de menthe(circuit-court) 
	2  Terrine légumes aux 3 couleurs	 Radis beurre (circuit-court)		 Salade de boulgour 	 Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique 
	3				
 PLATS	1 Agneau à la romaine 	 Volaille façon milanaise (circuit-court)		Quiche lorraine* (circuit-court)	 Filet de lieu à la crème safranée(circ-court) 
	2  Mélange de légumineuse multicolore 	 Poisson pané (circuit-court)		 Croque au fromage (circuit-court)	 Sauce bolognaise (circuit-court) 
	3				
 Accompagnement	Semoule  	Gratin de brocolis 		 Salade verte batavia (circuit-court)	Macaronis 
 LAITAGES	1 Saint paulin à la coupe	Tome blanche à la coupe		Flan vanille	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)
	2 Yaourt aromatisé	Tartare		Saint-Marcellin à la coupe	Bûche du Pilat à la coupe
	3				
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage)	Mousse au chocolat		Fruit (selon arrivage)	Ananas au sirop
	2 Pomme (circuit-court)	Glace batonnet à la vanille		Banane	Pêche au sirop
	3				

