

 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 03/06/2019 AU 07/06/2019  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 3	mardi 4		jeudi 6	vendredi 7
 <b>ENTRÉES</b>	1  Melon	1  Cœur de laitue (circuit-court)		1  Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	1  Tomate
	2  Carottes rapées au citron(circuit-court) 	2  Radis beurre (circuit-court)		2  Betteraves rouges cuites à la menthe 	2  Pastèque
 <b>PLATS</b>	1  Lasagne à la bolognaise (plat complet)	1  Sauté de volaille aux olives(circuit-court) 		1  Quenelle de veau à la forestière(circuit-court) 	1  Poisson doré au beurre (circuit-court)
	2  Coquillettes printanière/ légumineuse(plat complet) 	2  Colin façon fisch & chips (circuit-court)		2  Blanquette de la mer (circuit-court) 	2  Grignottine de porc* au jus(circuit-court) 
	3				
 <b>Accompagnement</b>		Brocolis 		Riz  	Epinards 
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Fondu carré président		Petit suisse nature	Brie à la coupe
	2 Edam à la coupe	Danone aromatisé		Tome blanche à la coupe	Petit louis tartine
	3				
 <b>DESSERTS</b>	1 Cocktails de fruits au sirop	Moëlleux aux framboises 		Fruit (selon arrivage)	Flan vanille
	2 Oreillons d'abricots au sirop			Pomme (circuit-court)	Glace batonnet fraise
	3	 Pour tous les anniversaires du mois			

