








































 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Froid
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	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
 ENTRÉES	 Melon	 Coeur de laitue (circuit-court)	 Concombre tzatziki (circuit-court) 	 Radis beurre (circuit-court)	 Pastèque
 PLATS	 Rosbeef froid  Terrine de légumes	 Jambon de dinde  Oeuf dur coquille mayonnaise 	 Filet de poisson poché   Aiguillette de poulet pochée(circuit-court) 	 Poulet roti froid (circuit-court)   Surimi mayonnaise	 Tarte au fromage  Grignottine de porc* nature 
 Accompagnement	 Salade de coquillettes 	 Macédoine de légumes 	 Taboulé 	 Salade de riz  	 Salade d'ébly 
 LAITAGES	1 Yaourt nature sucré 2 Edam à la coupe	1 Fondu carré président 2 Danone aromatisé	1 Pont l'évêque à la coupe 2 Danone nature	1 Petit suisse nature 2 Tome blanche à la coupe	1 Brie à la coupe 2 Petit louis tartine
 DESSERTS	1 Cocktail de fruits au sirop 2 Oreillons d'abricots au sirop	1 Moëlleux aux framboises 	1 Ananas au sirop 2 Compote de pommes 	1 Fruit (selon arrivage) 2 Pomme (circuit-court)	1 Flan vanille 2 Crème onctueuse au caramel

