



























 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 10/06/2019 AU 14/06/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 10	mardi 11		jeudi 13	vendredi 14
 ENTRÉES	1 Lundi de Pentecôte 2 3	 Taboulé   Salade de pâtes 		 Salade verte batavia (circuit-court)  Carottes rapées(cir-court) vinaigrette balsamique 	 Crème de foie*  Terrine de légumes
 PLATS	1 Lundi de Pentecôte 2 3	 Escalope viennoise (circuit-court)  Haché de cabillaud sauce ketchup(cir-court)		 Hachi parmentier (plat complet)(circ-court)   armentier de légumineuses (plat complet)(c-court) 	 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)   Omelette sauce tomate 
 Accompagnement	1 Lundi de Pentecôte 2 3	Courgettes Andalouse (circuit-court) 			Haricot beurre 
 LAITAGES	1 Lundi de Pentecôte 2 3	Pate lisse Bleu des dômes à la coupe		Bûche du Pilat à la coupe Fromy	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Petit moulé
 DESSERTS	1 Lundi de Pentecôte 2 3	Fruit (selon arrivage) Poire		Glace pot vanille et fraise Ile flottante	Fruit (selon arrivage) Banane