






 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 17/06/2019 AU 21/06/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
 ENTRÉES	 Radis beurre (circuit-court)	 Salade farandole (circuit-court)	 Tomate	 Pastèque	 Melon
 PLATS	 Longe de porc* froid (circuit-court)   Tarte au fromage	 Grignotte de poulet nature  Surimi mayonnaise	 Escalope volaille pochée (circuit-court)   Bruschetta Napolitaine 	 Filet de poisson poché   Pâté croûte*	 Poulet rôti froid   Terrine de légumes
 Accompagnement	 Salade de blé  	 Salade de riz 	 Salade de perles aux trois couleurs 	 Macédoine de légumes 	 Salade de pâtes à la niçoise 
 LAITAGES	1 Danone aromatisé 2 Fournol à la coupe	1 Buchette mélange à la coupe 2 Mini cabrette	1 Saint Nectaire à la coupe 2 Pate lisse	1 Petit suisse nature 2 Chantailou ail/fines herbes	1 Galet frais laiterie Foissiat(circuit-court) 2 Yaourt nature
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Golden(circuit-court)	1 Flan à la pistache 2 Glace sorbet aux agrumes	1 Fruit (selon arrivage) 2 Ananas frais	1 Gâteau yaourt aux griottes  2 Eclair au chocolat	1 Fruit (selon arrivage) 2 Poire williams

