



Elaboré  
et/ou cuisiné  
sur place



Produit  
issu de la  
filière bio



Origine de  
nos viandes

\* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

# Menu Choix

DU 24/06/2019 AU 28/06/2019

Ces menus ont été  
réalisés en collaboration  
avec une diététicienne.

## Repas mange avec tes doigts

**lundi 24**

**mardi 25**

**jeudi 27**

**vendredi 28**



1  
2

Salade du puy   
 Salade de riz

Carottes batonnet  
à croquer(circuit-court)  
 Radis beurre  
(circuit-court)

Melon  
 Concombre et maïs  
vinaigrette(circuit-court)

Tomate  
 Mélange tendre pousse  
(circuit-court)

### ENTRÉES 3



1  
2

Filet de porc\* au jus  
(circuit-court)   
 Feuilleté au  
fromage

Nugget's de poulet  
 Pépites colin 3 céréales  
(circuit-court)

Filet de colin poché au  
citron vert(circ-court)   
 Volaille façon milanaise  
(circuit-court)

Steak haché à la moutarde  
de Dijon(circuit-court)   
 Piperade de  
légumes à l'oriental

### PLATS 3



### Accompagnement

Courgettes à la niçoise  
(circuit-court)

Pommes grenaille  
(circuit-court)



Chou-fleur en gratin

Semoule



### LAITAGES 3

1  
2

Yaourt nature fermier  
Barras(circuit-court)  
Rondelé

Camembert à la  
coupe  
Emmental à la coupe

Saint moret  
Blanc battu

Petit suisse aromatisé  
Saint-Félicien à  
la coupe



### DESSERTS 3

1  
2

Fruit  
(selon arrivage)  
Ananas frais

Glace batonnet  
à la vanille  
Roulé chocobar  
(circuit-court)

Beignet aux pommes  
Moëlleux aux mirabelles

Fruit  
(selon arrivage)  
Banane

