

 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 24/06/2019 AU 28/06/2019

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
 ENTRÉES	 Radis beurre (circuit-court)	 Carottes batonnet à croquer(circuit-court)	 Pastèque	 Melon	 Tomate
 PLATS	 Filet de porc* froid et cornichons   Bruschetta Napolitaine 	 Grignotte de poulet nature  Terrine de poisson	 Jambon de dinde  Oeuf dur coquille mayonnaise 	 Filet de poisson poché   Rosbeef froid	 Roti de dinde froid (circuit-court)   Tarte au fromage
 Accompagnement	 Salade du puy 	 Salade de pomme de terre 	 Salade de riz 	 Salade de pâtes 	 Taboulé 
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Rondelé	Camembert à la coupe Emmental à la coupe	Tartare Crémeux de Bourgogne à la coupe	Saint moret Blanc battu	Petit suisse aromatisé Saint-Félicien à la coupe
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Ananas frais	Glace batonnet à la vanille Roulé chocobar (circuit-court) 	Mousse au chocolat Glace pot vanille et fraise	Beignet aux pommes Moëlleux aux mirabelles 	Fruit (selon arrivage) Banane