


 Elaboré et/ou cuisiné sur place





















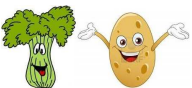













 Produit issu de la filière bio

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc

 Plat sans viande


Menu Froid
 DU 01/07/2019 AU 05/07/2019
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES	1  Méli mélo de carottes rapées(circuit-court)  2 3	1  Radis beurre (circuit-court) 2 3	1  Pastèque 2 3	1  Melon 2 3	1 Eau bouteille 50 cl 2 3
 PLATS	1  Grignotte de poulet nature 2  Terrine de légumes 3	1  Aiguillette de poulet pochée(circuit-court)  2  Oeuf dur coquille mayonnaise  3	1  Surimi mayonnaise 2  Longe de porc* froid (circuit-court)  3	1  Filet de poisson poché  2  Rosbeef froid 3	1 Sandwich club jambon/beurre* 2 Sandwich club thon mayonnaise  3
 Accompagnement	1  Salade de penne méditerranéenne  2 3	1  Salade niçoise  2 3	1  Macédoine de légumes  2 3	1  Salade d'ébly  2 3	1 Chips sachet 2 3
 LAITAGES	1 Port salut à la coupe 2 Blanc battu 3	1 Yaourt nature 2 Coulommier à la coupe 3	1 Tome grise à la coupe 2 Danone aromatisé 3	1 Saint-Marcellin à la coupe 2 Petit suisse nature 3	1 Petit filou tube 2 3
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Poire 3	1 Muffin aux pépites de chocolat  2 Pomme (circuit-court) 3	1 Fruit (selon arrivage) 2 Banane 3	1 Compote de fruits (circuit-court)  2 Salade d'agrumes  3	1 Berlingot compote de pommes 2 3

