






 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Froid
 DU 15/06/2020 AU 19/06/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 15	mardi 16		jeudi 18	vendredi 19
 ENTRÉES	1 Pastèque 2 3	1 Salade douceur (circuit-court) 2 3		1 Melon 2 3	1 Radis beurre (circuit-court) 2 3
 PLATS	1 Filet de poisson poché(circuit-court) 2 3	1 Rosbeef froid et cornichons 2 Baguette au chèvre 3		1 Surimi mayonnaise 2 3	1 Aiguillette de poulet pochée(circuit-court) 2 Oeuf dur coquille mayonnaise 3
 Accompagnement	1 Salade de pâtes 2 3	1 Salade de riz 2 3		1 Salade salpicao 2 3	1 Salade de blé 2 3
 LAITAGES	1 Yaourt nature sucré 2 3	1 Saint paulin à la coupe 2 3		1 Petit suisse aromatisé 2 3	1 Bleuet des prairies à la coupe 2 3
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Liégeois maestro vanille 2 3		1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Chausson aux pommes 2 3