

Elaboré et/ou cuisiné sur place  Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes 

























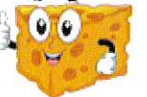

Plat végétarien  * = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Froid

DU 22/06/2020 AU 26/06/2020

 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 22	mardi 23		jeudi 25	vendredi 26
 ENTRÉES	1  Radis beurre (circuit-court) 2	1  Tomate à la mozzarella		1  Mélange tendre pousse (circuit-court)	1  Pastèque
 PLATS	1  Poulet rôti froid (circuit-court)  2  Terrine de légumes 3	1  Rosbeef froid et ketchup 2  Filet de poisson poché(circuit-court)  3		1  Tortilla galette et sa pointe de ketchup	1  Bruschetta Napolitaine 
 Accompagnement	1  Taboulé  2	1  Salade de penne méditerranéenne  2		1  Salade des rizières  2	1  Salade de boulgour 
 LAITAGES	1 Rondelé aux noix 2 3	Yaourt aromatisé		Petit moulé	Emmental à la coupe
 DESSERTS	1 Nectarine 2 3	Mousse au citron		Banane	Compote de pomme