



















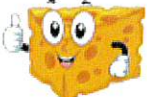



 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Froid
 DU 01/06/2020 AU 05/06/2020
 Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 1 2 ENTRÉES 3	Jour férié	 Melon		 Pastèque	 Radis beurre (circuit-court)
 1  2 PLATS 3	Jour férié	 Filet de colin poché sauce aïoli (cir-court) 		 Poulet rôti froid (circuit-court)   Oeuf dur coquille mayonnaise 	 Terrine de légumes
 Accompagnement	Jour férié	 Salade de pâtes 		 Salade de riz 	 Taboulé 
 1 2 LAITAGES 3	Jour férié	Yaourt nature		Petit louis tartine	Camembert à la coupe
 1 2 DESSERTS 3	Jour férié	Nectarine		Crème dessert vanille	Doony's au sucre (circuit-court)