

Elaboré et/ou cuisiné sur place

**AB** Produit issu de la filière bio

**Origine de nos viandes**

**Plat végétarien**

\* = Plat avec du porc  
 ● = Plat sans viande

**Menu Froid**

DU 25/05/2020 AU 29/05/2020

**rpce**

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<b>ENTRÉES 3</b>	1 Concombre à la crème citronnée(circuit-court) 2	Melon	Pastèque	Radis beurre (circuit-court)	Tomate cerise
<b>PLATS 3</b>	1 Filet de poisson poché(circuit-court) 2 Rosbeef froid 3	1 Grignotte de poulet nature 2 Terrine de poisson	1 Surimi mayonnaise 2 Jambon de dinde	1 Jambon blanc* 2 Tortilla galette et son ketchup	1 Tarte au fromage 2 Quiche lorraine*
<b>Accompagnement</b>	1 Taboulé 2 Chips sachet	1 Salade de blé 2 Chips sachet	1 Macédoine de légumes 2 Chips sachet	1 Salade de coquillettes 2 Chips sachet	1 Salade de riz 2 Chips sachet
<b>LAITAGES 3</b>	1 Coulommier 2 3	Emmental portion	Yaourt nature sucré	Petit suisse nature	Saint paulin
<b>DESSERTS 3</b>	1 Nappé au caramel 2 3	Compote pomme fraise	Banane	Eclair au chocolat	Pomme (circuit-court)