

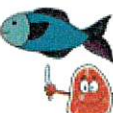












 Elaboré et/ou cuisiné sur place
 Produit issu de la filière bio
 Origine de nos viandes
 Plat végétarien
 * = Plat avec du porc
 Plat sans viande


Menu Froid
 DU 08/06/2020 AU 12/06/2020
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 8	mardi 9		jeudi 11	vendredi 12
 ENTRÉES	Melon	Radis beurre (circuit-court)		Pastèque	Salade verte
 PLATS	Bagna au thon	 Aiguillette de poulet pochée (circuit-court)  Oeuf dur coquille mayonnaise 		Quiche lorraine* Tarte au fromage	Terrine de poisson
 Accompagnement	Salade de pomme de terre 	Salade de riz 		Salade de coquillettes 	Salade de lentilles 
 LAITAGES	Fondu carré président	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)		Velouté fruits	Saint-Marcellin à la coupe
 DESSERTS	Mousse au chocolat	Tarte bressane		Banane	Fruit (selon arrivage)