


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


Menu Point Jour
 DU 27/03/2017 AU 31/03/2017
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
 ENTRÉES	1  Salade feuille de chêne 2  Salade florida 	 Salade du puy   Salade de riz camarguaise 		 Tomate  Carottes râpées vinaigrette agrumes 	 Roulade de volaille  Surimi mayonnaise
 VIANDES	1  Gardiane de boeuf  2  Crousti au fromage	1  Longe de porc* braisé  2  Roulé raclette		1  Poulet roti au jus  2  Filet de colin sauce anchoïade 	1  Soufflé de brochet sse écrevisse  2  Paupiette de veau 
 LÉGUMES	Pennes 	Haricot beurre à la persillade  Gratin dauphinois 		Pommes noisettes Ratatouille 	Epinards  Ebly au beurre 
 FROMAGES	1 Fondu carré président 2 Camembert à la coupe	Tome grise à la coupe Frulos		Yaourt nature Chantailou ail/fines herbes	Château Peyssac à la coupe Fromage blanc pate lisse
 DESSERTS	1 Mousse au chocolat 2 Ile flottante	Fruit (selon arrivage) Banane		Fruit (selon arrivage) Pomme	Cocktail de fruits au sirop Poire au sirop

