























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


**Menu Standard**  
 DU 07/05/2018 AU 11/05/2018  
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

|   | lundi 7   | mardi 8    | mercredi 9   | jeudi 10   | vendredi 11   |
|---|---|------------|--|------------|---|
| <br><b>ENTRÉES</b>        |  Taboulé à l'oriental   | Jour férié |  Radis beurre   | Jour férié |  Coeur de laitue<br> Tomate   |
| <br><b>PLATS</b>          |  Roti de porc* au thym <br> Croustillon de colin | Jour férié |  Steak haché bouchère sauce basilic <br> Pavé du fromager | Jour férié |  Brandade de poisson (plat complet) <br> Boulette d'agneau printanière |
| <br><b>Accompagnement</b> | Epinards béchamel    | Jour férié | Tortis nature   | Jour férié | Purée pomme de terre et céleris    |
| <br><b>LAITAGES</b>      | Frulos  | Jour férié | Fromage blanc pate lisse   | Jour férié | Brebigrème<br>Coulommier à la coupe   |
| <br><b>DESSERTS</b>     | Fruit (selon arrivage)  | Jour férié | Banane   | Jour férié | Glace pot vanille et fraise<br>Maestro au chocolat  |

**Commission à St-Cyr/Menthon**