


 Elaboré et/ou cuisiné sur place














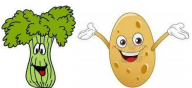









 Produit issu de la filière bio

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc

 Plat sans viande


Menu Standard
 DU 21/05/2018 AU 25/05/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 ENTRÉES	Lundi de Pentecôte	Melon	Salade des Incas 	Salade multi-feuille	Pastèque
 PLATS	Lundi de Pentecôte	 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Raviolis au fromage sauce napolitaine (plat complet) 	Chili con carne (plat complet)   Filet de poisson à la crème d'avocat 	Cervelas obernois*  Aiguillettes colin façon fisch & chips	 Brochette de poisson  Roti de boeuf froid 
 Accompagnement	Lundi de Pentecôte		Blé à la mexicaine  	Gratin dauphinois 	Ratatouille camarguaise 
 LAITAGES	Lundi de Pentecôte	Yaourt nature	Crème onctueuse des mayas à l'ananas  Yaourt aromatisé	Petit suisse aromatisé	Brie à la coupe
 DESSERTS	Lundi de Pentecôte	Compote pomme	Biscuit aux amandes effilées   Pour tous les anniversaires du mois	Cerises (sous réserve)	Glace batonnet à la vanille

