



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Restauration Pour Collectivités

Menu Standard

DU 28/05/2018 AU 01/06/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu mange avec tes doigts

Menu tout en couleurs

lundi 28

mardi 29

mercredi 30

jeudi 31

vendredi 1



1
2

ENTRÉES 3

Salade Marco-Polo

Carottes batonnet
à croquer

Melon

Salade farandole

Feuilleté
au fromage
Mousse de canard



1
2

PLATS 3

Quiche lorraine*

Grignotte de poulet

Nugget's de poisson

Farçi de boeuf sur
lit de courgettes tomates

Poisson meunière

Crêpe au fromage

Pépites de colin
aux 3 céréales

Effilochée de poulet
en persillade

Paupiette de saumon
à la normande

Palette de porc*
à la provençale



Accompagnement

Haricot beurre à
la persillade

Pommes noisettes



Epinards à la crème

Semoule Jaune



Brocolis nature

Petit suisse nature

Edam à la coupe

Croc'lait président

Bleu des dômes à la coupe

Yaourt aromatisé
danone



1
2

LAITAGES 3

Banane

Brownies

Mousse au chocolat

Compote aux fruits
rouges

Cerises(sous réserve)



1
2

DESSERTS 3



Pour tous les
anniversaires du mois

Glace batonnet
à la vanille

