


 Elaboré et/ou cuisiné sur place


























 Produit issu de la filière bio

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menus Maternelles
 DU 03/06/2019 AU 07/06/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 3	mardi 4		jeudi 6	vendredi 7
 ENTRÉES	 Melon	 Coeur de laitue (circuit-court)		 Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote 	 Tomate
 PLATS	 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Coquillettes printanière/égumineuse (plat complet) 	 Sauté de volaille aux olives (circuit-court)   Colin façon fisch & chips (circuit-court)		 Quenelle de veau à la forestière (circuit-court)   Blanquette de la mer (circuit-court) 	 Poisson doré au beurre (circuit-court)
 Accompagnement		Brocolis 		Riz  	Epinards 
 LAITAGES	Yaourt nature fermier Barras (circuit-court)	Danone aromatisé		Petit suisse nature	Brie à la coupe
 DESSERTS	Cocktail de fruits au sirop	Moëlleux aux framboises 		Fruit (selon arrivage)	Glace batonnet fraise