

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


Menus Primaire-Collège
 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  Jambon blanc*	 Cœur de laitue (circuit-court)  Radis beurre (circuit-court)  Macédoine de légumes (circuit-court) 		 Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote   Betteraves rouges cuites à la menthe   Surimi mayonnaise	 Tomate  Pastèque
 PLATS	 Lasagne à la bolognaise (plat complet)  Coquillettes printanière/ légumineuse (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		 Blé au beurre  		 Riz  	 Epinards 
 LAITAGES	 Yaourt nature fermier Barras (circuit-court)  Edam à la coupe	 Fondu carré président  Danone aromatisé		 Petit suisse nature  Tome blanche à la coupe	 Petit louis tartine  Yaourt panier fruits mixés  Yoplait
 DESSERTS	 Cookies	 Moelleux aux framboises   Mousse au citron		 Pomme (circuit-court)  Danette liégeoise au chocolat	 Glace batonnet fraise