



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Menu Bio

DU 18/06/2018 AU 22/06/2018

Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Commission menus à Cailloux

lundi 18

1 salade du Puy

2



1 Pizza

2



1 mélange tendres
pois



1 Yaourt au sucre
de canne



1 Compote de fruits



mardi 19

Carottes rapées concombre
vinaigrette ketchup/citron

Normandin de veau
au jus

Gratin dauphinois

Coulommier à la
coupe

Nectarine

mercredi 20

Menu bleu blanc rouge

jeudi 21

Tomate cocktail



1 Aiguillette de poulet
sauce au bleu (Cocorico)

Macaronis



Fromage blanc
pate lisse

Pastèque



vendredi 22

Taboulet à la
grecque

Poisson meunière

Chou-fleur en gratin

Bûche du Pilat
à la coupe

Glace pot vanille

