







































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 25/06/2018 AU 29/06/2018
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 25	mardi 26	Menu rond comme un ballon		jeudi 28	vendredi 29
 ENTRÉES	1  2 Salade tomates thon  3  	Melon  			  Betterave rouge à l'huile d'olive  	 Salade multi-feuille 
 PLATS	1  Omelette à la provençale  2   3	 Roti de boeuf à la moutarde de Dijon  			  Palette de porc à la provençale 	 Pépites de colin aux 3 céréales 
 Accompagnement	Pommes noisettes	Courgettes camarguaise  			 Coquillettes 	Mousseline de carottes  
 LAITAGES	1 Yaourt au lait entier  2 3	Brie à la coupe			Frulos	Tome grise à la coupe
 DESSERTS	1 2 Pêche plate 3	Glace batonnet fraise			Banane 	 Moëlleux aux framboises 