



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 Bio Mensuel

DU 24/06/2019 AU 28/06/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Repas mange avec tes doigts

lundi 24

mardi 25

jeudi 27

vendredi 28



1



Salade du puy



Carottes batonnet
à croquer(circuit-court)

2



Salade de riz



Radis beurre
(circuit-court)

ENTRÉES 3



1



Filet de porc* au jus
(circuit-court)



Nugget's de poulet

2



Feuilleté au
fromage



Pépites colin 3 céréales
(circuit-court)



Filet de colin poché au
citron vert(circ-court)



Steack haché à la moutarde
de Dijon(circuit-court)



Piperade de
légumes à l'oriental



PLATS 3



Accompagnement

Courgettes à la niçoise
(circuit-court)



Pommes grenaille
(circuit-court)



Chou-fleur en gratin



Semoule



1

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)

2

Rondelé

Camembert à la
coupe

Emmental



Saint moret

Blanc battu

Petit suisse aromatisé

Saint-Félicien à
la coupe

LAITAGES 3



1

Fruit
(selon arrivage)

2

Ananas frais

Glace batonnet
à la vanille

Roulé chocobar
(circuit-court)



Beignet aux pommes

Moëlleux aux mirabelles



Fruit
(selon arrivage)

Banane

DESSERTS 3

