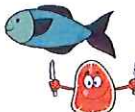






















Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Bistrot**
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					
 PLATS	<p>1  Lasagne à la bolognaise (plat complet)</p> <p>2  Coquillettes printanière/ légumineuse (plat complet) </p>	<p>1  Sauté de volaille aux olives (circuit-court) </p> <p>2  Colin façon fisch & chips (circuit-court)</p>		<p>1  Quenelle de veau à la forestière (circuit-court) </p> <p>2  Blanquette de la mer (circuit-court) </p>	<p>1  Poisson doré au beurre (circuit-court)</p> <p>2  Grignottine de porc* au jus (circuit-court) </p>
 Accompagnement	 Salade verte batavia (circuit-court)	<p>Brocolis </p> <p>Blé au beurre  </p>		<p>Riz  </p> <p>Jeunes carottes </p>	<p>Epinards </p> <p>Pomme de terre vapeur persillée </p>
 LAITAGES	<p>1 Yaourt nature fermier Barras (circuit-court)</p> <p>2 Edam à la coupe</p>	<p>Fondu carré président</p> <p>Danone aromatisé</p>		<p>Petit suisse nature</p> <p>Tome blanche à la coupe</p>	<p>Brie à la coupe</p> <p>Petit louis tartine</p>
 DESSERTS	<p>1 Cocktail de fruits au sirop</p> <p>2 Oreillons d'abricots au sirop</p>	<p>Moëlleux aux framboises </p> <p> Pour tous les anniversaires du mois</p>		<p>Melon</p> <p>Pomme (circuit-court)</p>	<p>Flan vanille</p> <p>Glace batonnet fraise</p>























 Elaboré et/ou cuisiné sur place

 Produit issu de la filière bio

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc  Plat sans viande


Menu Bistrot
 DU 10/06/2019 AU 14/06/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.




























	lundi 10	mardi 11		jeudi 13	vendredi 14
 1 2 ENTRÉES 3	Lundi de Pentecôte				
 1  2 PLATS 3	Lundi de Pentecôte	 Escalope viennoise (circuit-court)  Haché de cabillaud sauce ketchup(cir-court)		 Hachi parmentier (plat complet)(circuit-court)   armentier de légumineuses (plat complet)(c-court) 	 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)   Omelette sauce tomate 
 Accompagnement	Lundi de Pentecôte	Courgettes Andalouse (circuit-court)  Riz pilaff 		Mélange tendre pousse (circuit-court)	Haricot beurre  Tortis nature 
 1 2 LAITAGES 3	Lundi de Pentecôte	Pate lisse Bleu des dômes à la coupe		Bûche du Pilat à la coupe Fromy	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) Petit moulé
 1 2 DESSERTS 3	Lundi de Pentecôte	Fruit (selon arrivage) Poire		Glace pot vanille et fraise Ile flottante	Pastèque Banane

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Bistrot**
DU 24/06/2019 AU 28/06/2019

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 24	mardi 25		jeudi 27	vendredi 28
 ENTRÉES		 			
 PLATS	1  Filet de porc* au jus (circuit-court)  2  Feuilleté au fromage  3	 PIQUE NIQUE		1  Filet de colin poché au citron vert(circ-court)  2  Volaille façon milanaise (circuit-court) 3	1  Steak haché à la moutarde de Dijon(circuit-court)  2  Piperade de légumes à l'oriental  3
 Accompagnement	1 Courgettes à la niçoise (circuit-court)  2 Lentilles 			1 Chou-fleur en gratin  2 Pates tricolore 	1 Semoule  2 Salade verte feuille de chêne  3
 LAITAGES	1 Yaourt nature fermier Barras(circuit-court) 2 Rondelé 3			1 Saint moret 2 Blanc battu 3	1 Petit suisse aromatisé 2 Saint-Félicien à la coupe 3
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Ananas frais 3			1 Beignet aux pommes 2 Moëlleux aux mirabelles  3	1 Pastèque 2 Banane 3



Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

 **Menu Bistrot**
DU 01/07/2019 AU 05/07/2019
Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 1 2 ENTRÉES 3				Eau bouteille 50 cl 	
 1 2 PLATS 3	 Sauce bolognaise (circuit-court)   Nugget's de blé (circuit-court)	 Aiguillette de poulet au jus(circuit-court)   Tortilla galette		Sandwich club jambon/beurre* Sandwich club thon mayonnaise	
 Accompagnement	Pennes  Ratatouille (circuit-court) 	Haricots verts en persillade  Riz aux épices 		Chips sachet 	VA CANUCES
 LAITAGES 3	Port salut à la coupe Blanc battu	Yaourt nature Coulommier à la coupe		Petit filou tube	
 DESSERTS 3	Fruit (selon arrivage) Poire	Muffin aux pépites de chocolat   Pour tous les anniversaires du mois		Berlingot compote de pommes 	