



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

DU 20/05/2019 AU 24/05/2019

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu mexicain

lundi 20

Mousson de canard

Terrine légumes
aux 3 couleurs

mardi 21

Pastèque

Radis beurre
(circuit-court)

mercredi 22

Salade sud-américaine
(circuit-court)



jeudi 23

Macédoine de légumes
(circuit-court)

Salade de riz

vendredi 24

Concombre à la vinaigrette
de menthe(circuit-court)

Carottes rapées(cir.court)
vinaigrette balsamique



1

2

ENTRÉES 3



1

2

PLATS 3

Agneau à la
romaine



Mélange de légumineuse
multicolore



Volaille façon milanaise
(circuit-court)



Poisson pané
(circuit-court)

Beaufilet colin(c-court)
à la crème d'avocat



Brochette de volaille
Tex-mex(circuit-court)



Quiche lorraine*
(circuit-court)

Croque au fromage
(circuit-court)

Filet de lieu à la
crème safranée(circ-court)



Sauce bolognaise
(circuit-court)



Accompagnement

Semoule



Gratin de brocolis



Riz safrané aux
haricots rouges



Salade verte batavia
(circuit-court)

Macaronis



1

2

LAITAGES 3

Saint paulin à la coupe

Yaourt aromatisé

Tome blanche
à la coupe

Tartare

Yaourt nature sucré

Crème onctueuse des
mayas à l'ananas



Flan vanille

Saint-Marcellin
à la coupe

Yaourt nature fermier
Barras(circuit-court)

Bûche du Pilat
à la coupe



1

2

DESSERTS 3

Fruit
(selon arrivage)

Pomme (circuit-court)

Mousse au chocolat

Glace batonnet
à la vanille

Biscuit mexicain
Pastel de elote



Pour tous les
anniversaires du mois



Fruit
(selon arrivage)

Banane

Ananas au sirop

Pêche au sirop

