

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

\* = Plat avec du porc  
(PC) = Plat complet

  
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 01/10/2025 AU 29/10/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Italie

mercredi 1

mercredi 8

mercredi 15

mercredi 22

mercredi 29



ENTRÉES

1  Salade des rizières

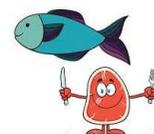
1  Salade baltique

1  Salade de coquillettes à l'italienne

1  Salade verte

1  Mousson de canard

2  Crêpe au fromage



PLATS

1 Saucisse de francfort\*

1  Blanquette de poisson MSC

1  Pizza au jambon\*

1  Sauce carbonara\*

1 Jambon grillé\*

2  Nem aux légumes

2  Sauté de poulet à la bressane

2  Pizza au fromage

2  Filet de lieu MSC façon niçoise

2  Omelette à la provençale

3  Quenelle nature sauce tomate et olives

3  Galette végétale blé et oignons sauce tomate



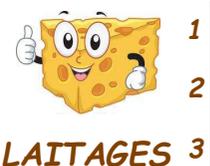
1  Petit pois

1  Riz BIO

1  Salade multi-feuille

1  Coquillettes BIO au beurre

1  Petit pois



1 Chanteneige

1 Fromage blanc

1 Gorgonzola à la coupe AOP

1 Emmental à la coupe

1 Petit suisse aromatisé



1 Compote pomme/banane base pommes BIO maison

1 Banane

1 Panacotta maison au caramel (lait BIO)

1 Banane

1 Clémentine BIO