

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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


RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 25/08/2025 AU 29/08/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu USA

lundi 25

mardi 26

mercredi 27

jeudi 28

vendredi 29



1
2

 Salade de lentilles
BIO LOCAL

 Tomate
 Salade multifeuille

 Salade haricots verts
vinaigrette mimosa

 Salade des rizières à
base de riz BIO

 Salade coleslaw



ENTRÉES 3



1
2
3

 Cordon bleu végétal
 Tarte saumon & ciboulette

 Beaufilet de colin à la
crème safranée
 Tajine de poulet
 Couscous à l'émincé
végétal BIO

 Sauce carbonara*
 Blanquette de poisson MSC
 Sauce veggie bolo à
l'égréné végétal BIO

 Rôti de dinde
sauce gravy
 Boulettes de butternut
lentilles corail & fromage

 Cheeseburger
 Fish burger
 Finger à la
mozzarella

PLATS





Ratatouille

 Semoule BIO

 Macaronis

 Gratin de chou-fleur

 Potato Wedges

Accompagnement



1
2
3

Cantal à la
coupe AOP

Tomme blanche
à la coupe

Petit suisse aux fruits

Fondu carré président

Crème Anglaise

LAITAGES



1
2
3

Prune
(sous réserve)

Liégeois
vanille

Abricot BIO

Cocktails de fruits
au sirop

Brownies maison à base
d'oeufs BIO



Pour tous les
anniversaires du mois

DESSERTS