

 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 27/10/2025 AU 31/10/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Halloween

lundi 27

mardi 28

mercredi 29

jeudi 30

vendredi 31



ENTRÉES

1  Macédoine de légumes

1  Salade de perles aux 3 couleurs

Mousson de canard

1  Mélange tendre pousse

1  Cheveux du démon(carottes) aux yeux de sorcière



2

1  Crêpe au fromage

3

1  Roulé au fromage

 Poulet rôti au jus

Jambon grillé*

 Emincé de dinde basquaise

 Beaufilet de colin aux champignons vénéneux

2 Saucisse de strasbourg*

 Paupiette de poisson sauce oseille

1  Omelette à la provençale

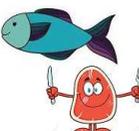
1  Quenelle nature sce Aurore

 Boulettes de boeuf sanguinolentes

3

1  Nugget's de maïs

1  Escalope viennoise veggie



PLATS

1  Lentilles BIO LOCAL

1  Brocolis BIO à la crème

1  Petit pois

1  Riz BIO

1  Purée du démon au potiron



Accompagnement

1 Fromage blanc

Brie à la coupe

Petit suisse aromatisé

Carré frais

Mimolette à la coupe



LAITAGES

1 Pomme

Crème dessert vanille

Clémentine BIO

Cocktail fruits exotiques

Gâteau des pénombres aux éclats d'orange(oeufs BIO)



DESSERTS



Pour tous les anniversaires du mois