

 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 09/06/2025 AU 13/06/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 9

mardi 10

jeudi 12

vendredi 13


1
2
ENTRÉES 3

 Betterave cuite vinaigrette

 Melon
 Coeur de laitue

 Salade fraîcheur

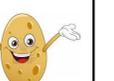

1

2
3
PLATS

 Filet de colin MSC à la normande
 Aiguillettes de poulet à la bressanne
 Tomate farcie veggie sauce tomate

 Roti de dinde sauce à l'indienne
 Nem aux légumes

 Sauté de porc* marengo
 Poissonnette
 Pané blé emmental et épinards



Accompagnement

Jour férié

 Riz

 Polenta crémeuse à base de lait BIO

 Haricot vert persillé base de haricot BIO


1
2
LAITAGES 3

Rondelé nature

Pont l'évêque AOP à la coupe

Yaourt local circuit-court


1
2
DESSERTS 3

Compote de pommes BIO maison à la vanille

Liégeois vanille caramel



Pour tous les anniversaires du mois