



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

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



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Self 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

Jambon* persillé



Betterave cuite vinaigrette



Melon



Salade fraîcheur

2

Salade verte aux croûtons



Salade broca



Coeur de laitue



Tomate

ENTRÉES 3

Terrine de saumon

Mortadelle*



Nem aux légumes

Jambon de dinde



1

Filet mignon de porc* sauce forestière



Filet de colin MSC à la normande



Roti de dinde sauce à l'indienne



Sauté de porc* marengo

2

Oeufs en meurette



Aiguillettes de poulet à la bressanne



Nem aux légumes



Poissonnette

PLATS 3

Pommes grenaille au sel de Guérande



Riz



Polenta crémeuse à base de lait BIO



Haricot vert persillé base de haricot BIO

Jardinière de légumes



Champignons aux herbes



Courgettes aux herbes de provence



Pommes rissolées

Accompagnement



1

Saint-Marcellin IGP à la coupe

Rondelé nature

Pont l'évêque AOP à la coupe

Yaourt fermier local

2

Faisselle

Petit suisse nature

Fraidou

Munster à la coupe AOP

LAITAGES 3

Saint-Paulin à la coupe

Saint-Paulin à la coupe

Petit suisse aux fruits

Fromage enveloppé



1

Pomme BIO

Compote de pommes BIO maison à la vanille

Liégeois vanille caramel

Banana Dream Cake maison

2

Crème renversée

Bigarreaux au sirop

Flan chocolat



Pour tous les anniversaires du mois

3

Tarte au citron

Crème dessert chocolat

Pêche

