Plat végétarien
Plat sans viande
Origine de nos viandes
* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet

RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio Mensuel"

1 produit bio/jour + 1 menu bio/mois

DU 22/09/2025 AU 26/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 22	mardi 23		jeudi 25	vendredi 26
ENTRÉES 1	Rosette*	Tomate		Brocolis sauce tartare	Salade espagnole
ENTRÉES 2	Samoussa aux légumes	Salade Chinoise		Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Salade de cocos mimosa
ENTRÉES 3					
PLATS 1	Poulet créole	Pané blé emmental et épinards		Boulette de boeuf à l'andalouse	Quenelle de brochet sauce tomate
PLATS 2	Paupiette de poisson sauce oseille	Cervelas chaud*		Chili sin carne	Rôti de dinde au jus
PLATS 3	Omelette sauce milanaise				Oeufs à la crème
Accompagnement	Carottes BIO	Lentilles BIO au jus		Riz BIO	Epinards béchamel
LAITAGES 1	Fromage blanc	Pont l'évêque AOP à la coupe		Emmental à la coupe	Petit louis tartine
LAITAGES 2	Fromy	Petit suisse aromatisé		Bulgy aux fruits mixés	Munster à la coupe AOP
LAITAGES 3					
DESSERTS 1	Compote de pommes et de fraises	Prune (sous réserve)		Melon	Crème au chocolat maison (lait BIO)
DESSERTS 2	Bigarreaux au sirop	Pomme		Poire	Flan vanille
DESSERTS 3					