

 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 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

 Spaghettis BIO bolognaise
BIO(PC)

 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

DESSERTS



Pour tous les
anniversaires du mois