

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio Hebdo"

1 produit bio/jour + 1 menu bio/semaine

DU 13/10/2025 AU 17/10/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Grèce

Espagne

Italie

Menu Anglais

Halloween

lundi 13

mardi 14

mercredi 15

jeudi 16

vendredi 17


ENTRÉES

 1 Taboulé à la grecque (semoule BIO)



 1 Betteraves rouges vinaigrette xérès



 1 Salade de coquillettes à l'italienne



 1 Salade coleslaw



 1 Racines ensorcelées (céleris BIO rémoulade)



 1 Moussaka de boeuf (PC)

 2 Moussaka végétarienne (PC)

3

PLATS

 1 Paëlla au poulet et fruits de mer

 2 Tortilla galette catalane

3

 1 Pizza au jambon*

 2 Pizza au fromage

3

 1 Tranche de colin façon fish & chips

 2 Finger de poulet aux corn flakes

 3 Finger à la mozzarella

 1 Parmentier du démon à base d'égréné de boeuf BIO(PC)

 2 Brandade de légumineuse du démon(PC)

3


Accompagnement

 1 Riz BIO jaune

 2 Salade multi-feuille

3

 1 Potato Wedges

2

3


LAITAGES

1 Petit suisse aux fruits

2 Kiri

3

1 Tomme catalane à la coupe AOP

2 Yaourt aromatisé

3

1 Gorgonzola à la coupe AOP

2 Petit suisse nature

3

1 Cheddar à la coupe

2 Fromage blanc

3

1 Yaourt BIO au sucre de canne

2

3


DESSERTS

1 Pommes cuites au miel



1 Clémentine



1 Panacotta maison au caramel (lait BIO)



1 Pomme BIO



1 Moelleux au chocolat des pénombres (oeufs BIO)



2 Pour tous les anniversaires du mois

3