


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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



Restauration Pour Collectivités

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 27/03/2023 AU 31/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Disney

lundi 27



mardi 28



jeudi 30



vendredi 31


ENTRÉES 3

1  Betterave cuite vinaigrette
2  Poireau cuit béarnaise



 Cervelas*
 Crêpe au fromage



 Taboulé
 Salade de cocos blancs

 Salade verte au surimi de la petite Sirène
 Pourmandise de Pan-Pan BIO vinaigrette dessert Winnie


PLATS 3

1  Longe de porc* à la Dijonnaise
2  Croq veggie fromage

 Filet de colin MSC à la normande
 Cordon bleu de volaille

 Omelette basquaise
 Aiguillettes de poulet à la bressanne

 Boulette de boeuf de la Belle et le Clochard
 Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas


Accompagnement

 Lentilles BIO LOCAL

 Haricot beurre

 Petits pois au jus

 Légumes de belle et le clochard (spaghettis)




LAITAGES 3

1 Velouté fruit
2 Bûche de chèvre à la coupe

Samos
Petit suisse nature

Brie à la coupe
Fromage blanc

Reine des neiges (chanteneige)
Tomme de Blanche Neige


DESSERTS 3

1 Pomme
2 Kiwi

Compote aux fruits rouges maison (pommes BIO)
Bigarreaux au sirop

Banane BIO
Orange

Flan au chocolat de Charlie
Le dessert préféré d'Olaf (glace pot)

