



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 13/05/2024 AU 17/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 13

mardi 14

jeudi 16

vendredi 17



1

Radis beurre

Salade de blé

Betterave cuite vinaigrette

Coeur de laitue

2

Demi pamplemousse

Salade espagnole

Brocolis sauce tartare

Tomate

ENTRÉES 3

Rosette*

Salade fraîcheur

Jambon blanc*

Terrine de poisson



1

Aiguillettes de poulet à la bressanne

Galette sarrasin jambon*/fromage

Beaufilet de colin à la crème de pesto

Rosbeef à la moutarde de Dijon

2

Blanquette de poisson MSC

Crêpe au fromage

Saucisse de volaille

Nugget's de blé

PLATS 3

Tête de veau sauce gribiche

Poissonnette



1

Riz

Haricots verts BIO persillés

Purée de pomme de terre

Printanière de légumes

2

Julienne de légumes

Lentilles BIO LOCAL

Salsifis à la napolitaine

Polenta crémeuse

Accompagnement



1

Cro'lait BIO

Brie à la coupe

Petit suisse aromatisé

Rondelé nature BIO

2

Petit suisse nature

Fromage blanc

Vache picon

Buchette mélange à la coupe

LAITAGES 3

Saint Nectaire à la coupe AOP

Fromage enveloppé

Coulommiers à la coupe

Yaourt nature sucré



1

Cocktails de fruits au sirop

Fruit (selon arrivage)

Fruit BIO (selon arrivage)

Oeufs à la neige

2

Compote pommes pêches

Fruit 2 (selon arrivage)

Fruit (selon arrivage)

Liégeois au chocolat

DESSERTS 3

Mousse au chocolat

Tarte aux pommes

Roulé chocobar

Fruit (selon arrivage)

