



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 27/05/2024 AU 31/05/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

## Menu Américain

**lundi 27**

**mardi 28**

**jeudi 30**

**vendredi 31**



**ENTRÉES**

- 1 Salade bretonne
- 2 Betterave cuite vinaigrette
- 3 Saucisson sec\*

- 1 Salade de pâtes
- 2 Salade piémontaise au surimi
- 3 Ciselée d'iceberg

- 1 Tomate
- 2 Radis beurre
- 3 Friand au fromage

- 1 Carottes râpées et maïs
- 2 Salade coleslaw
- 3 Crêpe jambon\* emmental



**PLATS**

- 1 Gardiane AOP
- 2 Aiguillettes végétales BIO sauce tomate
- 3

- 1 Quiche lorraine\*
- 2 Tarte thon & tomate
- 3 Tomate farcie\*

- 1 Omelette sauce milanaise
- 2 Grignotte de poulet façon barbecue

- 1 Cheeseburger
- 2 Fish burger
- 3 Saucisses diot\*



**Accompagnement**

- 1 Riz safrané
- 2 Julienne de légumes

- 1 Petit pois
- 2 Blé au beurre

- 1 Courgettes à la provençale
- 2 Semoule

- 1 Potato Wedges
- 2 Haricot vert à l'anglaise



**LAITAGES**

- 1 Mimolette à la coupe
- 2 Yaourt nature fermier Désiris
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Petit suisse nature
- 2 Crème de gruyère
- 3 Emmental à la coupe

- 1 Saint-Paulin à la coupe
- 2 Fromage blanc
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Crème Anglaise
- 2 Cheddar à la coupe
- 3 Petit suisse aromatisé



**DESSERTS**

- 1 Fruit (selon arrivage)
- 2 Fruit 2 (selon arrivage)
- 3 Gaufre liégeoise nappée chocolat

- 1 Compote pomme/banane base pommes BIO maison
- 2 Poires cuites au cassis
- 3 Crème dessert saveur praliné

- 1 Fruit BIO (selon arrivage)
- 2 Fruit (selon arrivage)
- 3 Flan vanille

- 1 Brownies maison à base d'oeufs BIO
- 2
- 3 Pour tous les anniversaires du mois

