


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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


RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Choix bio"

1 produit bio/jour
DU 27/01/2025 AU 31/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Chandeleur

lundi 27

mardi 28

jeudi 30

vendredi 31



1

 Macédoine de légumes


 Salade de pomme de terre

 Velouté de potiron

 Carottes rapées

2

 Salade baltique

 Salade de cocos en persillade

 Poireau cuit à la vinaigrette

 Céleris sauce gribiche

ENTRÉES 3



1

 Tajine de poisson

Croque monsieur*

 Sauce italienne à l'égréné végétal BIO

 Rôti de dinde au jus




2

 Tajine de poulet

 Tarte au fromage

 Boulettes de boeuf Stroganoff

 Haché de cabillaud à la catalane

PLATS 3





Semoule



Salsifis au coulis de tomate



Coquillettes



Gratin breton

Accompagnement



1

Buchette mélange à la coupe

Kiri

Emmental à la coupe

Yaourt BIO au sucre de canne

2

Petit suisse aux fruits

Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier

Fromage blanc

Saint Nectaire à la coupe AOP

LAITAGES 3



1

Fruit BIO (selon arrivage)

Compote de pommes BIO maison à la vanille

Fruit (selon arrivage)

Crêpe sucrée

2

Fruit (selon arrivage)

Bigarreaux au sirop

Fruit 2 (selon arrivage)



DESSERTS 3