



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de nos viandes

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



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 09/12/2024 AU 13/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 9

mardi 10

jeudi 12

vendredi 13



1

Salade haricots verts vinaigrette balsamique

2

Salade baltique

ENTRÉES 3

Mousse de volaille

Salade de pomme de terre

Salade de blé

Poireau cuit béarnaise

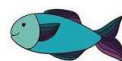
Carottes râpées et maïs

Céleris sauce mousseline
Jambon blanc*

Chou blanc à la vinaigrette

Coeur de laitue

Crêpe forestière



1

Sauté de porc* à la dijonnaise

2

Roulé au fromage

PLATS 3

Escalope viennoise

Poissonnette

Cervelas chaud*

Chili con carne

Quenelle nature sce Aurore

Saucisse de strasbourg*

Haché de cabillaud à l'oseille

Lentilles BIO LOCAL

Julienne de légumes

Accompagnement

Printanière de légumes aux carottes BIO

Pennes

Riz

Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)

Purée de courges

Pomme de terre vapeur persillée



1

Tomme grise à la coupe

2

Petit suisse nature

LAITAGES 3

Fromage enveloppé

Fromage blanc

Pont l'évêque AOP à la coupe

Fromage enveloppé

Buchette mélange à la coupe

Yaourt nature fermier Désiris

Fromage enveloppé

Petit nova aromatisé

Crème de gruyère

Emmental à la coupe



1

Fruit (selon arrivage)

2

Fruit 2 (selon arrivage)

DESSERTS 3

Crème dessert chocolat

Pomme cuite à la gelée de groseille

Compote pommes pêches

Tarte aux pommes

Fruit BIO (selon arrivage)

Fruit (selon arrivage)

Roulé chocobar

Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

Donut au sucre

Fruit (selon arrivage)

