



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 19/05/2025 AU 23/05/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

## Menu Américain

**lundi 19**

**mardi 20**

**jeudi 22**

**vendredi 23**



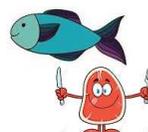
**ENTRÉES**

- 1 Salade bretonne
- 2 Concombre à la crème citronnée
- 3 Saucisson sec\*

- 1 Tomate
- 2 Mâche vinaigrette
- 3 Terrine de poisson

- 1 Taboulé
- 2 Salade espagnole
- 3 Pastèque

- 1 Salade verte au maïs
- 2 Salade coleslaw
- 3 Crêpe jambon\* emmental



**PLATS**

- 1 Emincé végétal BIO sauce forestière
- 2 Emincé de dinde basquaise
- 3

- 1 Quenelle de carpe sauce crème
- 2 Quiche lorraine\*
- 3

- 1 Poulet rôti au jus
- 2 Cordon bleu végétal
- 3

- 1 Cheeseburger
- 2 Fish burger
- 3



**Accompagnement**

- 1 Riz
- 2 Blettes persillées
- 3

- 1 Petits pois BIO
- 2 Carottes
- 3

- 1 Courgettes à la provençale
- 2 Blé au beurre
- 3

- 1 Potato Wedges
- 2 Haricot beurre à l'anglaise
- 3



**LAITAGES**

- 1 Rondelé nature
- 2 Yaourt fermier local
- 3 Saint Nectaire à la coupe AOP

- Buchette mélange à la coupe
- Petit moulé
- Petit nova aromatisé

- Edam à la coupe
- Fromage blanc
- Fromage enveloppé

- Petit suisse nature
- Cheddar à la coupe
- Fromage enveloppé



**DESSERTS**

- 1 Fruit (selon arrivage)
- 2 Fruit 2 (selon arrivage)
- 3 Eclair au chocolat

- Nappé au caramel
- Liégeois vanille
- Fruit (selon arrivage)

- Fruit BIO (selon arrivage)
- Mousse marron
- Tarte aux pommes

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

