



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 26/05/2025 AU 30/05/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 26

mardi 27

jeudi 29

vendredi 30



1

Salade de haricot vert au vinaigre balsamique

2

Betterave cuite vinaigrette

3

Friand au fromage

ENTRÉES

Terrine de campagne*

Samoussa aux légumes

Salade multifeuille

Terrine de sanglier*

Rillettes de thon maison

Salade tendre pousse à l'emmental

Radis beurre

Tomate

Mortadelle*



1

Beaufilet de colin au beurre blanc

2

Longe de porc* à la Dijonnaise

3

PLATS

Grignotte de poulet façon barbecue

Boulettes végétariennes tomate mozzarella

Coq au vin

Bouchée mini quenelles surimi(PC)

Roti de dinde à la napolitaine

Paupiette de poisson sauce oseille

Lentilles BIO LOCAL

Courgettes aux herbes de provence

Jardinière de légumes

Farfalles

Champignons persillés

Gratin dauphinois

Pommes rösties

Chou-fleur à la crème

Accompagnement

Velouté fruits

Tomme noire à la coupe

Fromage enveloppé

Vache qui rit BIO

Petit suisse aux fruits

Emmental à la coupe

Brillat savarin IGP à la coupe

Faisselle

Cantadou

Yaourt fermier local

Carré ligueil à la coupe



1

Fruit (selon arrivage)

2

Crêpe demi lune fourré au chocolat

3

Semoule vanille sur lit caramel

DESSERTS

Pomme cuite à la gelée de groseille

Compote de pommes et abricots

Donut nappé chocolat

Tarte aux myrtilles

Île flottante

Fruit BIO (selon arrivage)

Fruit BIO (selon arrivage)
Chausson aux pommes

Liégeois au chocolat

