



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

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



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

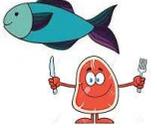
Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 01/09/2025 AU 05/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu vendanges

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES	1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique 2  Chou-fleur ravigote 3 Mousson de canard	1  Salade western 2  Melon 3  Courgettes râpées		1  Salade verte BIO aux croûtons Jambon* persillé 2  Crêpe forestière	1  Concombres sauce kebab 2  Salade Chinoise 3  Samoussa aux légumes
 PLATS	1  Steak haché sauce salsa 2  Paupiette de saumon sauce aneth 3  Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	1  Jambon grillé* 2  Omelette à la provençale		1  Boulettes végétariennes tomate mozzarella 2  Saucisson* chaud à la bourguignonne	1  Poisson meunière 2  Roti de dinde au thym 3  Galette panée pois légumes
 Accompagnement	1  Coquillettes BIO au beurre 2  Carottes	1  Petit pois 2  Riz BIO		1  Gratin dauphinois 2  Champignons persillés	1  Ratatouille 2  Semoule
 LAITAGES	1 Yaourt local circuit-court 2 Coulommiers à la coupe 3 Fromage enveloppé	1 Brie à la coupe 2 Tartare 3 Frulos		1 Saint-Marcellin IGP à la coupe 2 Fromage blanc 3 Fromage enveloppé	1 Petit suisse aux fruits 2 Bleu douceur 3 Fromage enveloppé
 DESSERTS	1 Pomme 2 Poire 3 Crêpe demi lune fourré au chocolat	1 Mousse chocolat au lait 2 Liégeois au caramel 3 Pêche plate		1 Raisins 2 Banane 3 Flan chocolat	1 Moelleux poires/cannelle à base d'oeufs BIO 2 Eclair à la vanille 3 Prune (sous réserve)