



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 15/09/2025 AU 19/09/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 15

mardi 16

jeudi 18

vendredi 19



1

Cervelas*



Salade festive



Salade verte



Salade douceur

2



Crêpe au fromage



Salade coleslaw



Concombre, maïs, tomate vinaigrette



Salade salpicao

ENTRÉES

3



Terrine de légumes



Surimi mayonnaise

Nem au poulet

Pâté crouste*



1



Grignotte de poulet façon barbecue



Tomate farcie veggie sauce tomate



Crozets au jambon* (PC)



Colin d'alaska poêlé au beurre



2



Filet de hoï MSC sauce citron



Chipolatas*



Cannellonis ricota épinards(PC)



Cordon bleu de volaille

PLATS

3



Boulettes de butternut lentilles corail & fromage



Tortilla galette

Palette de porc* à la diable



1



Printanière de légumes



Purée de pomme de terre



Crozet au beurre



Chou-fleur à la crème

2



Riz



Blettes persillées



Courgettes aux herbes de provence



Boullgur au beurre

Accompagnement



1

Tomme grise à la coupe

Yaourt BIO au sucre de canne

Rondelé nature BIO

Petit nova BIO aromatisé

2

Fromage blanc

Brebicrème

Yaourt local circuit-court

Gouda à la coupe

LAITAGES

3



Fromage enveloppé

Tendre bleu à la coupe

Saint Nectaire à la coupe AOP

Fromage enveloppé



1

Pomme BIO

Cocktails de fruits au sirop

Raisins

Gâteau maison au caramel

2

Poire

Compote de pommes et abricots

Banane

DESSERTS

3



Crème dessert saveur praliné

Tarte bressane

Roulé chocobar



Pour tous les anniversaires du mois

