



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 23/09/2024 AU 27/09/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 23

mardi 24

jeudi 26

vendredi 27



1

Mortadelle*



Tomate



Salade verte BIO



Salade Chinoise

2

Samoussa aux légumes



Ciselée d'iceberg



Concombre tzatziki



Salade salpicao

ENTRÉES 3

Poireau cuit à la vinaigrette



Terrine de poisson



Friand au fromage

Pâté de campagne*



1

Sauté de porc* façon colombo

Pépites colin 3 céréales



Boulette de boeuf façon carbonade



Chipolatas*

2

Rigolo au fromage



Cordon bleu de volaille



Boulettes végétariennes tomate mozzarella



Haché de saumon à l'aneth

PLATS 3

3



Petit salé*



Poisson doré au beurre



Accompagnement

Printanière de légumes

Lentilles BIO LOCAL



Purée de pomme de terre



Courgettes à la niçoise

Flageolets



Carottes



Blettes à l'italienne



Semoule



LAITAGES 3

1

Petit suisse nature

Kiri

Fromage blanc

Camembert à la coupe

2

Bleu douceur

Tomme blanche à la coupe

Petit moulé

Yaourt nature fermier Désiris

3

Fromage enveloppé

Bulgy aux fruits mixés

Carré ligueil à la coupe

Fromage enveloppé



DESSERTS 3

1

Fruit BIO (selon arrivage)

Mousse au caramel beurre salé maison

Compote pomme/banane

Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)

2

Fruit (selon arrivage)

Flan vanille

Poires cuites au cassis

3

Riz au lait

Fruit (selon arrivage)

Tarte aux pralines



Pour tous les anniversaires du mois

