



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 27/01/2025 AU 31/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Chandeleur

lundi 27

mardi 28

jeudi 30

vendredi 31



ENTRÉES

- 1 Macédoine de légumes
- 2 Salade baltique
- 3 Jambon blanc*

- 1 Salade de pomme de terre
- 2 Salade de cocos en persillade
- 3 Coeur de laitue

- 1 Salade verte
- 2 Poireau cuit à la vinaigrette
- 3 Pâté de campagne*

- 1 Carottes rapées
- 2 Céleris sauce gribiche
- 3 Acras de morue



PLATS

- 1 Tajine de poisson
- 2 Tajine de poulet
- 3 Falafels sauce orientale

- 1 Croque monsieur*
- 2 Tarte au fromage

- 1 Sauce italienne à l'égréné végétal BIO
- 2 Boulettes de boeuf Stroganoff

- 1 Rôti de dinde au jus
- 2 Haché de cabillaud à la catalane



Accompagnement

- 1 Semoule
- 2 Légumes à l'oriental

- 1 Salsifis au coulis de tomate
- 2 Polenta crémeuse

- 1 Coquillettes
- 2 Julienne de légumes

- 1 Gratin breton
- 2 Potato Wedges



LAITAGES

- 1 Buchette mélange à la coupe
- 2 Petit suisse aux fruits
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Kiri
- 2 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier
- 3 Carré ligueil à la coupe

- 1 Emmental à la coupe
- 2 Fromage blanc
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Yaourt BIO au sucre de canne
- 2 Saint Nectaire à la coupe AOP
- 3 Fromage enveloppé



DESSERTS

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

- 1 Compote de pommes BIO maison à la vanille
- 2 Bigarreaux au sirop
- 3 Mousse au chocolat

- 1 Fruit (selon arrivage)
- 2 Fruit 2 (selon arrivage)
- 3 Flan vanille

- 1 Crêpe sucrée
- 2 Fruit (selon arrivage)
- 3 Liégeois au chocolat

