



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 17/02/2025 AU 21/02/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Disney

lundi 17

mardi 18

jeudi 20

vendredi 21



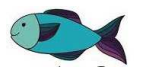
ENTRÉES

- 1 Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)
- 2 Salade des rizières
- 3 Poireau cuit à la vinaigrette

- 1 Coeur de laitue
- 2 Céleris sauce ravigote
- 3 Cervelas*

- 1 Rosette*
- 2 Nem aux légumes
- 3 Salade multifeuille

- 1 Gourmandise de Pan-Pan vinaigrette dessert Winnie
- 2 Pâté de campagne*
- 3 Allumette au fromage



PLATS

- 1 Poulet aux champignons
- 2 Tortilla galette sauce sicilienne
- 3

- 1 Emincé végétal BIO sauce tomate
- 2 Sauté de porc* Tandoori
- 3

- 1 Roti de dinde au thym
- 2 Pané blé emmental et épinards
- 3

- 1 Poisson MSC aux épices et baie de Pocahontas
- 2 Boulettes de boeuf de la Belle et le Clochard
- 3



Accompagnement

- 1 Haricots verts en persillade
- 2 Boulgour au beurre
- 3

- 1 Semoule
- 2 Légumes à l'oriental
- 3

- 1 Chou-fleur à la crème
- 2 Pommes rösties
- 3

- 1 Spaghettis de la Belle et le Clochard
- 2 Julienne de légumes
- 3



LAITAGES

- 1 Carré ligueil à la coupe
- 2 Petit suisse aux fruits
- 3 Fromage enveloppé

- 1 Yaourt nature fermier Désiris
- 2 Cantadou
- 3 Buchette mélange à la coupe

- 1 Vache picon
- 2 Fromage blanc
- 3 Emmental à la coupe

- 1 Petit suisse nature
- 2 Friandise de Mickey (cheddar)
- 3 Fromage enveloppé



DESSERTS

- 1 Clémentine
- 2 Kiwi
- 3 Eclair à la vanille

- 1 Pomme cuite à la gelée de groseille
- 2 Compote pomme/framboise
- 3 Roulé chocobar

- 1 Pomme BIO
- 2 Poire
- 3 Crème onctueuse au caramel

- 1 Gâteau maison de Baloo banane chocolat(oeufs BIO)
- 2
- 3 Pour tous les anniversaires du mois

