



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de nos viandes

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



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Froid"

DU 29/07/2024 AU 02/08/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 29

mardi 30

mercredi 31

jeudi 1

vendredi 2



1
2

Radis beurre

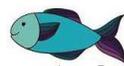
Pastèque

Coeur de laitue

Tomate

Melon

ENTRÉES 3



1
2
3

Pâté croûte*

Roulade de volaille aux cornichons

Tarte au fromage

Quiche lorraine*

Poulet roti nature

Terrine de poisson

Surimi mayonnaise

Jambon de dinde

Oeuf dur & mayonnaise

Terrine de légumes

PLATS



Accompagnement

Taboulé

Salade de pâtes

Salade de riz à base de riz BIO

Salade espagnole

Taboulé

Chips sachet

Chips sachet

Chips sachet

Chips sachet

Chips sachet



LAITAGES

1
2
3

Yaourt nature fermier Désiris

Fromage blanc

Bûche de chèvre à la coupe

Rondelé nature BIO

Fromage blanc

Bleu doux

Fromy

Petit suisse aux fruits

Bulgy aux fruits mixés

Pont l'évêque AOP à la coupe



DESSERTS

1
2
3

Fruit (selon arrivage)
Madeleine pépites chocolat

Fruit (selon arrivage)
Mousse au chocolat

Fruit (selon arrivage)
Flan vanille

Fruit (selon arrivage)
Gaufre liégeoise nappée chocolat

Fruit (selon arrivage)
Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

