



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

* = Plat avec du porc



Restauration Pour Collectivités

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 03/10/2022 AU 07/10/2022

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
 ENTRÉES	1 Salade coleslaw 2 Mâche vinaigrette 3	1 Salade de riz BIO 2 Salade de cocos mimosa 3	1 Tomate 2 Salade fraîcheur 3	1 Salade d'haricots verts au thon 2 Betterave cuite vinaigrette 3	1 Salade verte 2 Salade d'endives vinaigrette 3
 PLATS	1 Tajine de poulet 2 Tajine de poisson 3	1 Steak haché au jus 2 Omelette nature 3	1 Coquillettes veggie bolo à l'égréné de soja BIO (p-c) 2 Coquillettes à la bolognaise(plat complet) 3	1 Brandade de poisson (MSC) (plat complet) 2 Cervelas chaud* et purée de pdt (plat complet) 3	1 Nugget's de blé 2 Finger de poulet aux corn flakes 3
 Accompagnement	1 Semoule 2 3	1 Chou-fleur en gratin 2 3			1 Petit pois 2 3
 LAITAGES	1 Petit suisse aux fruits 2 Rondelé nature 3	1 Bleu douceur 2 Yaourt nature fermier Désiris 3	1 Emmental à la coupe 2 Fromy 3	1 Fromage blanc 2 Fournol à la coupe 3	1 Mimolette à la coupe 2 Yaourt BIO au sucre de canne 3
 DESSERTS	1 Pomme BIO 2 Poire 3	1 Cocktail fruits exotiques 2 Questches au sirop 3	1 Mousse au chocolat 2 Nappé au caramel 3	1 Ananas frais 2 Banane BIO 3	1 Moelleux maison pommes et cannelle 2 Eclair au chocolat 3

