

 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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


RESTAURATION POUR COLLECTIVITES




Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 20/11/2023 AU 24/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Thanks giving

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	1  Taboulé à base de semoule BIO 2	1  Salade multi-feuille	1  Samoussa aux légumes	1  Salade coleslaw  Happy Thanksgiving	1 Pâté de campagne* 2  Crêpe au fromage
 PLATS	1  Sauté de volaille forestière 2  Nugget's de poisson 3  Nugget's de maïs	1 Crozets au jambon* (PC) 2  Crozets à la courge(PC)	1  Boulettes végétariennes tomate mozzarella 2  Boulette de boeuf à l'andalouse	1  Dos de colin MSC aux aïelles 2  Rôti de dinde sauce gravy 3  Finger à la mozzarella	1  Rosbeef marengo 2  Pané blé emmental et épinards 3  Haché de cabillaud façon niçoise
 Accompagnement	1  Haricots beurre		1  Brocolis à la crème	1  Pommes noisettes	1  Fricassée de légumes
 LAITAGES	1 Saint Nectaire à la coupe AOP 2 3	1 Rondelé nature 2 3	1 Yaourt BIO au sucre de canne 2 3	1 Petit suisse aux fruits 2 3	1 Camembert à la coupe 2 3
 DESSERTS	1 Crème dessert vanille 2 3	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)  Pour tous les anniversaires du mois 2 3	1 Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO) 2 3