

 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 04/12/2023 AU 08/12/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
 ENTRÉES	1  Potage cultivateur	 Chou blanc à la vinaigrette	 Salade de riz BIO multicolore	 Cervelas*	 Carottes rapées vinaigrette au miel
	2  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique			 Acras de morue	
	3			 Terrine de légumes	
 PLATS	1  Nugget's de blé	 Rôti de porc* sauce charcutière	 Emincé de dinde au jus	 Beaufilet de colin au beurre blanc	 Boulettes végétales BIO sauce tomate
	2  Cordon bleu de volaille	 Haché de saumon basquaise	 Oeufs à la crème	 Poulet au curcuma	 Steak haché sauce salsa
	3	 Emincé végétal BIO sauce tomate		 Tortilla galette	 Paupiette de poisson sauce oseille
 Accompagnement	 Petit pois	 Potato Wedges	 Epinards béchamel	 Brocolis à la crème	 Pâtes papillons
 LAITAGES	1 Fromage blanc	Emmental à la coupe	Brie à la coupe	Petit suisse nature	Fromy
	2				
	3				
 DESSERTS	1 Fruit BIO (selon arrivage)	Liégeois vanille	Fruit (selon arrivage)	Compote de pommes BIO maison à la vanille	Crème au chocolat maison
	2				
	3				