
 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 11/12/2023 AU 15/12/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
 <b>ENTRÉES</b>	1  Velouté de poireaux 2  Brocolis sauce tartare 3	1  Salade de pomme de terre	1  Salade coleslaw	1  Coeur de laitue	1  Salade Chinoise
 <b>PLATS</b>	1  Blanquette de volaille 2  Moules à la crème 3  Quenelle nature sauce milanaise	1  Sauté de porc* façon colombo 2  Boulettes végétariennes tomate mozzarella	1  Sauce bolognaise 2  Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO	1  Poisson meunière 2  Saucisse de volaille 3  Crêpe au fromage	1  Omelette à la provençale 2  Rosbif moutardé 3  Filet lieu MSC au pain d'épices
 <b>Accompagnement</b>	1  Riz	1  Haricots verts BIO persillés	1  Torsades	1  Lentilles BIO LOCAL	1  Purée de potiron
 <b>LAITAGES</b>	1 Coulommiers à la coupe 2 3	1 Tomme grise à la coupe 2 3	1 Petit suisse aromatisé 2 3	1 Yaourt nature fermier Désiris 2 3	1 Saint-Môret BIO 2 3
 <b>DESSERTS</b>	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 Nappé au caramel 2 3	1 Marmelade de fruits maison 2 3	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Donut au sucre 2 3