
























maître

 Plat végétarien  Origine de nos viandes
 Plat sans viande * = Plat avec du porc (PC) = Plat complet


Menu "Bio"
 1 produit bio/jour
 DU 22/01/2024 AU 26/01/2024
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 22	mardi 23		jeudi 25	vendredi 26
ENTRÉES	1  Salade de perles aux 3 couleurs 2 	1  Coeur de laitue		1  Betterave cuite vinaigrette - 10	1  Salade coleslaw
PLATS	1  Poisson meunière 2  Nugget's de poulet 3  Oeufs à la crème	1  Rigolo au fromage 2  Saucisse de strasbourg*		1  Hachis parmentier (PC) 2  Parmentier de légumineuses (PC)	1  Longe de porc* à la Dijonnaise 2  Haché de cabillaud à la catalane 3  Emincé végétal BIO sauce tomate
Accompagnement	1  Epinards béchamel	1  Lentilles BIO LOCAL			1  Chou fleur à la mimolette
LAITAGES	1 Fromage blanc 2 3	1 Tomme grise à la coupe 2 3		1 Croûlait BIO 2 3	1 Camembert à la coupe 2 3
DESSERTS	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 Crème dessert vanille 2 3		1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Gâteau maison banane chocolat base d'oeufs BIO 2 3  Pour tous les anniversaires du mois