


























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


Menu "Bio"
 1 produit bio/jour
 DU 29/01/2024 AU 02/02/2024
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 29	mardi 30		jeudi 1	vendredi 2
 ENTRÉES	1  Acras de morue 2 Mousse de volaille 3  Terrine de légumes	1  Salade multi-feuille		1  Soupe de légumes 2  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique	1  Chou blanc à la vinaigrette - 5
 PLATS	1  Rosbeef au jus 2  Boulettes végétariennes tomate mozzarella 3	1  Tajine de poisson 2  Tajine de poulet 3  Falafels sauce orientale		1  Gnocchi nature sauce aurore(PC) 2  Gnocchis sauce carbonara*(PC)	1  Roti de dinde au thym 2  Pépites colin 3 céréales 3  Palet de légumes
 Accompagnement	1  Brocolis à la crème	1  Semoule BIO + 10			1  Purée de potiron
 LAITAGES	1 Yaourt BIO au sucre de canne 2 3	1 Brie à la coupe		1 Petit suisse aux fruits	1 Saint-Môret BIO
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Liégeois au caramel		1 Fruit BIO (selon arrivage)	1 Crêpe sucrée 