



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 21/10/2024 AU 25/10/2024


Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
 <b>ENTRÉES</b>	1  Taboulé à base de semoule BIO 2 3	1  Salade haricot vert BIO au vinaigre de cidre 2  Crêpe au fromage 3	1  Crêpe au fromage 2 3	1  Salade verte 2 3	1  Céleris sauce ravigote 2 3
 <b>PLATS</b>	1 2  Cordon bleu de volaille 3  Pané blé emmental et épinards	1  Haché de saumon milanaise 2  Falafels sauce orientale 3	1  Sauté de poulet à la crème 2  Omelette à la provençale 3	1  Boulettes végétales BIO sauce ketchup 2 3	1  Quenelle de brochet à la lyonnaise 2  Oeufs à la crème 3
 <b>Accompagnement</b>	1  Petit pois 2 3	1  Pommes noisettes 2 3	1  Carottes 2 3	1  Macaronis 2 3	1  Epinards béchamel 2 3
 <b>LAITAGES</b>	1 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier 2 3	1 Saint-Paulin à la coupe 2 3	1 Cantal à la coupe AOP 2 3	1 Buchette mélange à la coupe 2 3	1 Fromage blanc 2 3
 <b>DESSERTS</b>	1 Fruit (selon arrivage) 2 Raisin 3	1 Mousse au chocolat 2 3	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 pommes 3	1 Marmelade de myrtilles maison 2 3	1 Moelleux aux fruits maison à base d'oeufs BIO 2 3



 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

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



# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 28/10/2024 AU 01/11/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

## Menu Halloween

	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31	vendredi 1
 <b>ENTRÉES</b>	1  Macédoine de légumes 2 3	 Samoussa aux légumes	 Coeur de laitue	  Cheveux du démon(carottes) aux yeux de sorcière	
 <b>PLATS</b>	1  Poulet tandoori 2 3  Chili sin carne	 Boulettes végétariennes tomate mozzarella	 Pépites colin 3 céréales   Nugget's de maïs	 Duo gnocchis d'Halloween sauce sanguinolente(PC)	
 <b>l'accompagnement</b>	 Riz BIO	 Gratin de brocolis	 Lentilles BIO LOCAL		Jour férié
 <b>LAITAGES</b>	1 Camembert à la coupe 2 3	Yaourt nature fermier Désiris	Petit suisse aux fruits	Mimolette à la coupe	
 <b>DESSERTS</b>	1 Crème dessert vanille 2 3	Fruit BIO (selon arrivage)  Orange	Cocktails de fruits au sirop	 Gâteau des pénombres aux éclats d'orange(oeufs BIO)  Pour tous les anniversaires du mois	