

Origine de nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

<u>DU 05/06/2024 AU 03/07/2024</u>

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	RESTAURATION POUR COLLECTIVITES				
		Menu Italien			
	mercredi 5	mercredi 12	mercredi 19	mercredi 26	mercredi 3
1	Salade bolivienne	Tomate	Rosette*	Salade de riz BIO	Melon
ENTRÉES 3		Salade fraîcheur	Nem aux légumes		Salade multifeuille
1	Poisson pané	Tortellini au boeuf (PC)	Poisson doré au beurre	Poulet créole	Boulette de boeuf à l'andalouse
2	Saucisse de francfort*	Raviolis au fromage sauce ricotta(PC)	O Roti de dinde à la napolitaine	Rigolo au fromage	Boulettes végétariennes tomate mozzarella
PLATS 3	Nugget's de maïs		Omelette sauce milanaise		
	Ratatouille		Printanière de légumes	Purée de légumes	Pommes rösties
Accompagnement					
2	Fromage blanc	Gorgonzola à la coupe AOP	Saint Nectaire à la coupe AOP	Chanteneige	Crème Anglaise
LAITAGES 3					
1	Génoise aux fruits rouges (oeufs BIO)	Panacotta maison au coulis de framboises (lait BIO)	Fruit BIO (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop	Muffin aux pépites de chocolat (oeufs BIO)
DESSERTS 3	Pour tous les anniversaires du mois				Pour tous les anniversaires du mois

