


 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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

  
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

# Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 22/07/2024 AU 26/07/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

*Menu Espagnol*

**lundi 22**

**mardi 23**

**mercredi 24**

**jeudi 25**

**vendredi 26**

  
**ENTRÉES**

1 Pâté de campagne\*

2  Nem aux légumes

 Courgettes râpées vinaigrette balsamique

 Salade de pomme de terre

 Brocolis sauce aïoli

 Salade verte



1  Rôti de dinde au jus

2  Quenelle de brochet sse Nantua

3  Quenelle nature à la forestière


Saucisse de francfort\*

 Crêpe au fromage

 Nugget's de maïs

 Poissonnette

Escalope viennoise

 Sauce veggio bolo à l'égréné végétal BIO

 Sauce bolognaise

 Paëlla au poisson MSC

 Paëlla au poulet et fruits de mer

 Tortilla galette catalane

 Epinards béchamel

 Lentilles BIO LOCAL

 Printanière de légumes

 Macaronis

 Riz jaune

Edam à la coupe

Coulommiers à la coupe

Vache picon

Yaourt aromatisé

Petit suisse nature

1 Fruit BIO (selon arrivage)

Crème dessert vanille

Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)

Fruit (selon arrivage)

Biscuit amandes(oeufs BIO) façon tarta de Santiago



Pour tous les anniversaires du mois