


 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 08/01/2025 AU 29/01/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Epiphanie

mercredi 8

mercredi 15

mercredi 22

Nouvel an chinois

mercredi 29


1
2
ENTRÉES 3

 Chou blanc à la vinaigrette

 Coeur de laitue

 Salade de perles aux 3 couleurs


 Salade Chinoise



1
2
PLATS 3

 Boulette de boeuf à l'andalouse

 Sauce crème au jambon de dinde

 Poulet rôti au jus

 Filet de hoki MSC à la crème de curry


 Boulettes végétariennes tomate mozzarella

 Haché de saumon milanaise

 Crêpe au fromage

 Roti de porc* aigre doux

 Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO

 Quenelle nature à la crème & épices douces


Accompagnement

 Carottes

 Tortis

 Brocolis à la crème

 Riz


1
2
LAITAGES 3

Vache qui rit BIO

Mimolette à la coupe

Fraidou

Petit suisse nature


1
2
DESSERTS 3

Galette des rois

Marmelade de fruits maison à base pommes BIO

Fruit BIO (selon arrivage)

Gâteau à la noix de coco base d'oeufs BIO



Pour tous les anniversaires du mois