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 24/03/2025 AU 28/03/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 24	mardi 25		jeudi 27	vendredi 28
ENTRÉES 1	Taboulé à base de semoule BIO	Salade coleslaw		Salade bretonne	Salade d'endives à la parmentière
ENTRÉES 2					
ENTRÉES 3					
PLATS 1	Poulet à la brésilienne	Chipolatas*		Emincé végétal BIO sauce crème paprika	Tranche de colin façon fish & chips
PLATS 2	Acras de morue	Tarte au fromage		Blanquette de volaille	Sauté de porc* façon colombo
PLATS 3	Boulettes de butternut lentilles corail & fromage				Nugget's de blé
Accompagnement	Jardinière de légumes	Lentilles BIO LOCAL		Riz	Haricot vert à l'anglaise
LAITAGES 1	Petit nova aromatisé	Coulommiers à la coupe		Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Emmental à la coupe
LAITAGES 2					
LAITAGES 3					
DESSERTS 1	Fruit (selon arrivage)	Nappé au caramel		Fruit (selon arrivage)	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO
DESSERTS 2					
DESSERTS 3					Pour tous les anniversaires du mois