



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de nos viandes

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




























Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 03/06/2024 AU 07/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 3	mardi 4		jeudi 6	vendredi 7
 ENTRÉES	1 2  Samoussa aux légumes	 Salade douceur		 Salade haricots BIO verts vinaigrette mimosa	 Melon 
 PLATS	 Poulet rôti au jus  Boulettes végétariennes tomate mozzarella	 Beaufilet de colin sauce aïoli  Sauté de porc* façon colombo 		 Sauce carbonara*  Sauce italienne 	  Acras de morue 
 Accompagnement	 Chou-fleur en gratin	 Semoule		 Macaronis	 Jardinière de légumes
 LAITAGES	Velouté fruit	Vache qui rit BIO		Tomme blanche à la coupe	Cantafrais
 DESSERTS	Abricot BIO	Salade de fruits crus et cuits		Fruit (selon arrivage)	Flan au chocolat maison à base de lait BIO





Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour


DU 10/06/2024 AU 14/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 10	mardi 11		jeudi 13	vendredi 14
 ENTRÉES	1 Radis beurre 2 3	1 Taboulé à base de semoule BIO 2 3		1 Chou-fleur à la crème de ciboulette 2 3	1 Coeur de laitue 2 3
 PLATS	1 Quenelle nature sce Aurore 2 3	1 Pépites colin 3 céréales 2 Nugget's de poulet 3		1 Brandade provençale/pois chiches(PC) 2 Hachis parmentier (PC) 3	1 Filet de hoki MSC lemon 2 3 Crêpe au fromage
 Accompagnement	1 Riz BIO 2 3	1 Epinards béchamel 2 3			1 Carottes 2 3
 LAITAGES	1 Petit suisse aux fruits 2 3	1 Buchette mélange à la coupe 2 3		1 Saint-Môret BIO 2 3	1 Fromage blanc 2 3
 DESSERTS	1 Duo pommes & poires cuites à la gelée de groseille 2 3	1 Fruit (selon arrivage) 2 3		1 Fruit (selon arrivage) 2 3	1 Gâteau Normand (oeufs BIO) 2 3



 Plat végétarien
 Plat sans viande

 Origine de nos viandes
 * = Plat avec du porc
 (PC) = Plat complet























Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 17/06/2024 AU 21/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 17	mardi 18		jeudi 20	vendredi 21
 ENTRÉES	 Carottes rapées	 Salade western		 Salade baltique	 Pastèque 
 PLATS	 Boulettes de pois chiches BIO  Steak haché sauce salsa	 Croque monsieur*  Tarte au fromage		 Couscous aux légumes, poulet et merguez  Haché de cabillaud au curry 	 Poissonnette  Nugget's de blé
 Accompagnement	 Coquillettes à l'italienne	 Haricots verts en persillade		 Semoule BIO	 Ratatouille
 LAITAGES	Cro'lait BIO	Petit suisse nature		Coulommiers à la coupe	Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier
 DESSERTS	1 Compite maison aux fruits d'été 2 3	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3		Novly au caramel	Donut au sucre

 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 24/06/2024 AU 28/06/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 24	mardi 25		jeudi 27	vendredi 28
 1 2 3 ENTRÉES	 Crêpe au fromage	 Courgettes râpées vinaigrette balsamique		 Betteraves rouges BIO et maïs vinaigrette	 Salade verte
 1 2 3 PLATS	 Filet de lieu MSC façon niçoise  Aiguillettes végétales BIO sauce tomate	 Pané blé emmental et épinards Saucisse de strasbourg*		 Beaufilet de colin au beurre blanc  Palet de légumes	 Moussaka de boeuf (PC)  Moussaka de poisson MSC (PC)
 Accompagnement	 Brocolis à la crème	 Lentilles BIO LOCAL		 Gratin dauphinois	
 1 2 3 LAITAGES	Emmental à la coupe	Tomme grise à la coupe		Fromage blanc	Yaourt nature fermier Désiris
 1 2 3 DESSERTS	Fruit BIO (selon arrivage)	Mousse au chocolat		Compote pomme coupelle	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)  Pour tous les anniversaires du mois



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 01/07/2024 AU 05/07/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Pique-Nique

	lundi 1	mardi 2		jeudi 4	vendredi 5
 ENTRÉES	1 Salade de perles aux 3 couleurs 2 3	1 Radis beurre 2 3		1 Salade haricots verts vinaigrette balsamique 2 3	
 PLATS	1 Poisson meunière 2 Roti de porc* au thym 3	1 Quenelle nature à la forestière 2 3		1 Omelette basquaise 2 Cordon bleu de volaille 3	1 Viennois maison jambon de dinde & fromage frais 2 Viennois rillettes de surimi MSC maison & salade 3
 Accompagnement	1 Courgettes Andalouse 2 3	1 Riz BIO 2 3		1 Petit pois 2 3	1 Chips sachet 2 3
 LAITAGES	1 Petit suisse aux fruits 2 3	1 Brie à la coupe 2 3		1 Pont l'évêque AOP à la coupe 2 3	1 Yaourt à boire à la vanille 2 3
 DESSERTS	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 Crème dessert vanille 2 3		1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3	1 Gourde de compote & biscuits fourrés chocolat 2 3