



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de nos viandes

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







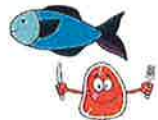












RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 05/05/2025 AU 09/05/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 5	mardi 6		jeudi 8	vendredi 9
 ENTRÉES	1  Macédoine de légumes 2 3				 Salade de blé BIO
 PLATS	1 2  3  Raviolis BIO aux légumes du soleil(PC)	 Rôti de porc* sauce charcutière  Crêpe au fromage			  Poisson meunière 
 Accompagnement		 Carottes BIO Lentille		Jour férié	 Chou-fleur à la crème
 LAITAGES	1 Yaourt fermier local 2 3	Carré frais			Cantal à la coupe AOP
 DESSERTS	1 Fruit BIO (selon arrivage) 2 3 Pomme	Cocktails de fruits au sirop			Fruit (selon arrivage) Banane



 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

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





Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 12/05/2025 AU 16/05/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 12	mardi 13		jeudi 15	vendredi 16
 ENTRÉES	1  Betterave cuite vinaigrette 2 3	1  Salade de penne		1 	1  Concombre, maïs, tomate vinaigrette
 PLATS	1  2  3  Falafels sauce orientale	1  Roulé au fromage Croque monsieur*		1  Boeuf bourguignon 2  Tomate farcie veggie	1  Haché de cabillaud à la catalane 2 
 Accompagnement	1  Semoule BIO	1  Haricots verts BIO persillés		1  Pomme de terre vapeur Ratatouille	1  Printanière de légumes
 LAITAGES	1 Camembert à la coupe 2 3	Petit suisse aromatisé		Croq'lait BIO	Fromage blanc
 DESSERTS	1 Crème dessert vanille 2 3	Fruit (selon arrivage) Pâques.		Compote pomme/banane maison	Gâteau maison au caramel (oeufs BIO)



Plat végétarien



Plat sans viande



Origine de
nos viandes

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



Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 19/05/2025 AU 23/05/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

Menu Américain

lundi 19

mardi 20

jeudi 22

vendredi 23



1
2
3

ENTRÉES

Salade bretonne



Mâche vinaigrette



Taboulé



Salade verte au maïs



1
2
3

PLATS

Emincé végétal BIO
sauce forestière
 Emincé de dinde basquaise



Quenelle de carpe sauce
crème



Cordon bleu végétal



Cheeseburger



Fish burger



Accompagnement



Riz



Petits pois BIO



Courgettes à la provençale



Potato Wedges



LAITAGES

1
2
3

Rondelé nature

Buchette mélange à la
coupe

Edam à la coupe

Petit suisse nature



DESSERTS

1
2
3

Fruit
(selon arrivage)

Pomme

Nappé au caramel

Fruit BIO
(selon arrivage)

Abricot

Brownies maison à base
d'oeufs BIO



Pour tous les
anniversaires du mois





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 26/05/2025 AU 30/05/2025

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec notre diététicienne.

	lundi 26	mardi 27		jeudi 29	vendredi 30
 ENTRÉES	1  Salade de haricot vert au vinaigre balsamique 2	 Samoussa aux légumes			 Radis beurre
 PLATS	1  2  Carré bœuf 3  épautre et légumes Bio	 Grignotte de poulet façon barbecue  Boulettes végétariennes tomate mozzarella			 Roti de dinde à la napolitaine  Paupiette de poisson sauce oseille  Omelette sauce milanaise
 l'accompagnement	 Lentilles BIO LOCAL	 Jardinière de légumes		Jour férié	 Pommes rösties
 LAITAGES	1 Velouté fruits 2 3	Vache qui rit BIO			Cantadou
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 Kiwi bio 3	Pomme cuite à la gelée de groseille			Fruit BIO (selon arrivage)

