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

RPC
RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Self bio"

1 produit bio/jour

DU 17/03/2025 AU 21/03/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 17	mardi 18		jeudi 20	vendredi 21
ENTRÉES 1	Potage cultivateur	Mousson de canard		Coeur de laitue	Salade de riz
ENTRÉES 2	Betterave cuite vinaigrette	Crêpe au fromage		Radis beurre	Salade western
ENTRÉES 3	Acras de morue	Salade verte		Saucisson sec*	Choux rouge maïs
PLATS 1	Sauce veggie bolo à l'égréné végétal BIO	Filet de hoki MSC au beurre blanc		Tartiflette* (PC)	Cordon bleu de volaille
PLATS 2	Steak haché sauce andalouse	Jambon grillé*		Gratin Savoyard (PC)	Poisson pané
PLATS 3				Lasagne légumes pesto et fromage (PC)	
Accompagnement	Coquillettes	Printanière de légumes			Epinards béchamel
Accompagnement	Salsifis persillés	Boulgour au beurre			Semoule
LAITAGES 1	Brie à la coupe	Vache qui rit BIO		Petit suisse nature	Saint Nectaire à la coupe AOP
LAITAGES 2	Frulos	Fromage blanc		Buchette mélange à la coupe	Chanteneige
LAITAGES 3	Fromage enveloppé	Munster à la coupe AOP		Fromage enveloppé	Bulgy aux fruits mixés
DESSERTS 1	Fruit (selon arrivage)	Cocktails de fruits au sirop		Fruit BIO (selon arrivage)	Crème vanille maison à base de lait BIO
DESSERTS 2	Fruit 2 (selon arrivage)	Compote pomme/framboise		Fruit (selon arrivage)	Liégeois au chocolat
DESSERTS 3	Eclair à la vanille	Semoule vanille sur lit caramel		Roulé chocobar	Fruit (selon arrivage)