



Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

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



RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

Menu "Bio"

1 produit bio/jour

DU 24/02/2025 AU 28/02/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu Savoyard

lundi 24

mardi 25

mercredi 26

jeudi 27

vendredi 28



1



Potage de légumes printanier

2



Salade bretonne

ENTRÉES 3



Salade de perles aux 3 couleurs



Salade coleslaw



Pâté de campagne*

Samoussa aux légumes



Salade verte



1



Tarte au fromage

2

Jambon grillé*



Tranche de colin façon fish & chips

Nugget's de poulet



Chili con carne



Quenelle nature sce Aurore



Emincé de dinde basquaise



Boulettes végétariennes tomate mozzarella



Tartiflette*(PC)



Gratin de pommes de terre au poisson(PC)



Gratin Savoyard (PC)

PLATS 3



Lentilles BIO LOCAL



Epinards béchamel



Riz BIO



Petit pois

Accompagnement



1

Pont l'évêque AOP à la coupe

2

Petit nova BIO aromatisé

Coulommiers à la coupe

Fromage blanc

Tomme grise à la coupe

LAITAGES 3



1

Orange

2

Cocktails de fruits au sirop

Crème dessert vanille

Kiwi BIO

Biscuit de savoie à base d'oeufs BIO

DESSERTS 3

