

 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 20/11/2023 AU 24/11/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

## Menu Thanksgiving


**lundi 20**


**mardi 21**

**jeudi 23**



**vendredi 24**

  
1  
2  
**ENTRÉES 3**




 Taboulé à base de semoule BIO


 Salade multi-feuille




 Salade coleslaw  





 **Pâté de campagne\***  
 Crêpe au fromage

  
1  
2  
**PLATS 3**


 Sauté de volaille forestière  
 **Nugget's de poisson**  
 Nugget's de maïs


**Crozets au jambon\***  
(PC)  
 Crozets à la courge(PC)


 Dos de colin MSC aux aïnelles  
 **Rôti de dinde sauce gravy**  
 Finger à la mozzarella

 **Rosbeef marengo**  
 Pané blé emmental et épinards  
 Haché de cabillaud façon niçoise

  
**Accompagnement**

 Haricots beurre

 Pommes noisettes

 Fricassée de légumes

  
1  
2  
**LAITAGES 3**

1 Saint Nectaire à la coupe AOP

Rondelé nature


Petit suisse aux fruits

Camembert à la coupe

  
1  
2  
**DESSERTS 3**

1 Crème dessert vanille

1 Fruit BIO (selon arrivage)

1 Gâteau au pain d'épice & sirop d'érable(oeufs BIO)  
 Pour tous les anniversaires du mois

1 Marmelade de myrtilles maison (pommes BIO)