RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

MENUS DU 02/11/2026 AU 06/11/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
Entrée	Friand au fromage	Chou blanc à la vinaigrette		Salade verte BIO	Salade d'endives vinaigrette
Plat	Moelleux au boeuf sauce barbecue	Gratin coquillette BIO LOC semi-comp.aux fromages(PC)		Tartiflette*(PC)	Filet de Colin d'Alaska MSC meunière
Accompagnement	Haricots verts en persillade				Carottes BIO au cumin
Laitage	Yaourt fermier brassé HVE Désiris à la vanille	Edam à la coupe		Petit suisse aromatisé	Cantadou
Dessert	Orange	Crème dessert vanille		Poires cuites au caramel beurre salé	Eclair au chocolat

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