RESTAURATION POUR COLLECTIVITES

MENUS DU 16/11/2026 AU 20/11/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026
Entrée					
Plat	Cordon bleu de volaille Roulé au fromage	Sauce bolognaise veggie Sauce carbonara*		Oeufs à la crème	Dos colin doré au beurre
Accompagnement	Gratin de brocolis Riz	Tortis HVE Haricots plats persillés		Epinards béchamel (épinards BIO) Semoule	Polenta crémeuse Poêlée mexicaine (h.rouge/ poivron/tomate/maïs)
Laitage	Fromage blanc	Camembert BIO à la coupe		Yaourt nature fermier Désiris HVE	Brique de Burdignes à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Crème dessert vanille		Donut au sucre	Orange BIO

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