

MENUS DE DÉGUSTATION — Marché 2027/01

Menu 1

Composante	Produit (désignation)	Lot(s) concerné(s)
Entrée	Feuilleté au fromage bio	8F
Plat	Sauté de dinde sans peau label rouge	2
Accompagnement	Céréales méditerranéennes	6C
Garniture	Haricots plats d'Espagne	1D
Produit laitier	Buchette de chèvre à la coupe	4A
Dessert	Salade de fruits frais type exotique	7
Boisson	Chocolat en poudre 1kg	6A

Menu 2

Composante	Produit (désignation)	Lot(s) concerné(s)
Entrée	MOUSSE DE CANARD	3A
Plat	AIGUILLETES DE POULET	2
Garniture	POMMES ROSTI	1D
Produit laitier	FROMAGE BLANC SUR COULIS DE FRUITS	4A
Dessert	RAISIN NOIR	7

Menu végétarien

VÉGÉTARIEN

Composante	Produit (désignation)	Lot(s) concerné(s)
Entrée	CREPE AU FROMAGE	1A
Plat	EMINCE VEGETAL	1E
Garniture	TRIO DE CAROTTES BIO	8E
Produit laitier	YAOURT AROMATISE VANILLE	4B
Dessert	PROFITEROLES	1A
Boisson	Café moulu 70%A/30%R 1kg	6A

Menu poisson

POISSON

Composante	Produit (désignation)	Lot(s) concerné(s)
Entrée	Queue de crevettes (queues de crevettes décortiquées crues surgelées cal 20/30)	1C
Plat	filet de cabillaud frais sans arête	5
Garniture	linguine bio sac 5kg	8B
Accompagnement	poêlée ratatouille bio 2.5kg	8E
Produit laitier	yaourt à la grecque bio seau 5 kg	8A
Dessert	Compote pommes / speculoos	6A

Menu viande

VIANDE

Composante	Produit (désignation)	Lot(s) concerné(s)
Entrée	JAMBON DE BAYONNE	3A
Plat	ECHINE DE PORC 1/2 SEL (sous vide/sous filet)	3C
Garniture	CÈPES BIO	8E
Accompagnement	SALADE FEUILLE DE CHENE BLONDE	8D
Accompagnement	HUILE D'OLIVE	8B
Produit laitier	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	4B
Dessert	CRÊPE NATURE SUCREE	1A